70 ricette di primi al forno

Lasagna, la ricetta originale!

Trasforma la tua pasta in un capolavoro

Sprea EDITORI

Sommario aprile/maggio

Lasagne, cannelloni e fantasie al forno

Lasagne

Cannelloni

Fantasie di pasta al forno

Il prossimo numero esce il 15 maggio

PARTECIPA AL CONTEST! *di Cotto e Crudo*

Il nostro sito **Cotto&Crudo.it,** con oltre **5.000.000 di visite al mese**, è il portale delle tue ricette. Ogni mese mettiamo alla prova le tue doti da chef sfidandoti con i **nostri contest a tema.** Scoprili sul sito e **partecipa anche tu.**
Le ricette più cliccate **verranno pubblicate** sulle nostre numerose testate di cucina! In palio per i vincitori anche il pratico grembiule firmato Cotto&Crudo.it!

COME *caricare* LE RICETTE

Caricare la tua ricetta è ancora più semplice e veloce con l'*Invio Semplificato*, bastano 3 mosse:

1) Collegati al nostro sito e manda la tua ricetta con "invio semplificato" in pochi minuti.

2) Carica il documento di testo con ingredienti, dosi e procedimento della tua ricetta oppure compila i box.

3) Inserisci l'immagine del piatto e clicca INVIA!

INVIO RICETTE SEMPLICE

NOME E COGNOME*:

EMAIL*:

TITOLO RICETTA:

INGREDIENTI E DOSI:

PREPARAZIONE:

ALLEGA FOTO* (INVIA ALMENO UNA FOTO DELLA TUA RICETTA):

(SCEGLI UN IMMAGINE RAPPRESENTATIVA E DI BUONA QUALITÀ MAX 8 MB)

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

OPPURE, SE SEI PIU' COMODO ALLEGA LA TUA RICETTA IN WORD:

Scegli file Nessun file selezionato

(* CAMPI OBBLIGATORI)

INVIA

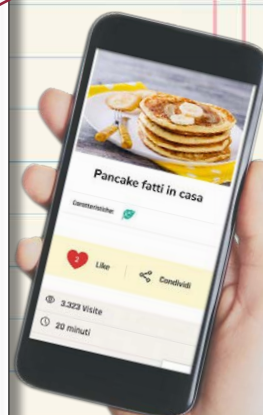
Inserisci il tuo nome e cognome

Inserisci la tua mail

Scegli il nome per la tua ricetta

Indica ingredienti e dosi della ricetta

Aggiungi la descrizione della tua ricetta, elencanto i passaggi

Carica le foto in .jpg o .png e in alta definizione

Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

I risultati del nostro contest Lasagne

Su ciascun numero di **Cucina tradizionale** pubblichiamo le ricette più votate inviate al nostro sito **cottoecrudo.it**: una vera e propria comunità virtuale di appassionati della buona cucina, che vogliono condividere le loro prelibatezze.

Vi proponiamo una deliziosa ricetta selezionata da noi, inviataci dalla nostra lettrice Raffaella Fortunato che ha partecipato alla nostra sfida!

Lasagne di zucca e salsiccia

di Raffaella Fortunato

250 gr Sfoglie di lasagne, 300 gr Zucca, 300 gr Salsiccia, 200 ml Besciamella, 100 g di mozzarella
200 gr Scamorza affumicata, 60 gr Formaggio grattugiato, 1/2 Cipolla, q.b. Sale, q.b. Olio evo

Pulite la zucca e tagliatela a cubetti.
Fate rosolare la cipolla tritata con l'olio, aggiungete la zucca a cubetti e l'acqua calda fino a coprirla; salate e fate cuocere a fiamma medio/bassa; una volta che la zucca si sarà ammorbidita, frullatela con un mixer.
Fate soffriggere in una padella la salsiccia privata della pelle e sbriciolata, con un cucchiaio di olio a metà cottura, aggiungetela nella pentola della zucca.
Versate in una pentola alcuni cucchiai di zucca e adagiate poi uno strato di sfoglie di lasagna, condite con la crema di zucca, il formaggio grattugiato, la salsiccia sbriciolata, la besciamella e la scamorza a pezzetti.
Ripetere la composizione degli strati con le sfoglie di lasagne e il condimento, fino ad esaurire gli ingredienti.
Terminate l'ultimo strato con zucca, formaggio grattugiato, besciamella e mozzarella.
Cuocete le lasagne in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 30 minuti.
Sfornate e lasciate intiepidire prima di tagliarla; le lasagne con zucca e salsiccia sono pronte per essere servite calde. Buon appetito!

Saporita e rustica

Lasagne

Strati di pasta alternati a gustosi ripieni, il tutto cotto e dorato in forno... in fondo la lasagna è tutto qui, ma ogni regione ha la sua versione e ogni mamma apporta le sue personali modifiche, aumentando quindi in modo incredibile il numero di possibili varianti.

Lasagna alla bolognese

per 6 persone

500 g di **lasagne fresche**, 500 g di **besciamella**, **Parmigiano**, **olio**, **sale** q.b.
Per il sugo, 200 g **lonza di maiale** tritata, 200 g di **manzo** tritato, 80 g di **prosciutto crudo** (in unica fetta), 100 g di **salsiccia**, 400 g di **pomodori** pelati, 80 g di **pancetta** 2 **cipollotti**, 1 gambo di **sedano**, 1 **carota**, 250 ml di **vino rosso**, **sale** e **olio** q.b.

Prepariamo un trito di cipolle, carote, sedano e pancetta per il sugo.
Versiamolo in una casseruola con dell'olio e facciamo soffriggere qualche minuto.
Aggiungiamo al soffritto la salsiccia spellata e sbriciolata, il prosciutto tritato a dadini e la carne.
Facciamo rosolare per qualche minuto, poi versiamo il vino e facciamo evaporare. Uniamo i pomodori pelati (precedentemente passati al passaverdure), un po' d'acqua, regoliamo di sale e proseguiamo la cottura a fiamma bassa per circa 2 ore.
Cuociamo la pasta (pochi rettangoli per volta) in abbondante acqua salata e con un goccio d'olio.

da ricordare

Scoliamo e passiamo i fogli di pasta sotto l'acqua fredda per fermare la cottura; quindi mettiamoli su un panno.
Stendiamo un primo strato di sugo di carne trita, copriamo con uno strato di pasta, qualche cucchiaio di besciamella, il ragù e così via a strati successivi.
Concludiamo la lasagna con un ultimo strato di ragù e abbondante Parmigiano grattugiato.
Inforniamo il tutto a 180°C per circa 30 minuti.

Il termine ragù, deriva dal francese "ragôut", che significa risvegliare (l'appetito) e indicava degli stufati molto nutrienti che prevedevano l'utilizzo di carne, pesce o verdure, tagliati a pezzetti e cotti molto lentamente per lungo tempo

Lasagna al pesto

per 4 persone

350 g di **lasagne all'uovo**, 40 g di **pinoli**, 100 g di **basilico**, 40 g di **Pecorino** grattugiato, 40 ml di **olio** extravergine di oliva 2 spicchi d'**aglio**, **sale**

da ricordare

Lessiamo le lasagne (possibilmente fresche e fatte a mano) per 3 minuti in acqua bollente salata e scoliamole al dente con una schiumarola; poniamole a raffreddare su un canovaccio da cucina. **Prepariamo il pesto**, ponendo in un frullatore il basilico lavato e asciugato, aggiustando con un pizzico di sale. Uniamo al trito il Pecorino grattugiato, i pinoli e l'aglio sbucciato. **Frulliamo a velocità media** per pochi secondi aggiungendo l'olio poco per volta fino a ottenere una crema abbastanza densa. **In una pirofila**, disponiamo uno strato sottile di pesto, poi uno strato di pasta e ripetiamo gli strati fino a completare gli ingredienti. **Sull'ultimo strato di pesto** mettiamo una spolverata di Pecorino e facciamo gratinare in forno a 200°C per 10 minuti.

Se vogliamo davvero un buon pesto cerchiamo il basilico ligure DOP, usiamo olio extravergine d'oliva della Riviera ligure e Pecorino fiore sardo DOP.

Lasagne al salmone e peperoni

per 6 persone

500 g di lasagne, ½ litro di besciamella, 200 g di salmone affumicato, 1 peperone verde, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 1 mazzetto di rucola, olio extravergine di oliva, sale fino, pepe macinato

Laviamo e asciughiamo bene i peperoni, poi tagliamoli a cubetti e mescoliamoli insieme.
Ora tagliamo il salmone a pezzetti.
Scaldiamo un filo di olio extravergine di oliva nella padella antiaderente, facciamoci rosolare i peperoni tagliati a cubetti.
Aggiungiamo i pezzetti di salmone e continuiamo a rosolare a fuoco alto per qualche minuto.

da ricordare

Quindi regoliamo di sale, pepe e lasciamo riposare.
Mettiamo la besciamella in una ciotola e da qui versiamola lentamente nella padella, insieme con il composto di peperoni e salmone e mescoliamo delicatamente il tutto.
Facciamo lessare le lasagne, scolandole al dente e ponendole poi su un panno a raffreddare.
Disponiamo ora uno strato di sfoglie di lasagna sul fondo di una teglia ben oliata e, con un cucchiaio, copriamolo con un po' della salsa preparata.
Mettiamo un altro strato di sfoglia e continuiamo il procedimento, fino a esaurire tutti gli ingredienti, concludendo con un sottile strato di salsa.
Poniamo la lasagna in forno già caldo a 200°C per 15 minuti.
Intanto, laviamo, asciughiamo bene e tagliamo finemente la rucola, che useremo per guarnire le porzioni individuali di lasagna.

Appena sfornate, lasciamo riposare le lasagne per 10 minuti, per indurire un po' la pasta e mantenere forma e spessore quando la tagliamo.

Lasagna con sogliola al lime

per 4 persone

4 **sfoglie di pasta** fresca, 200 g di **filetti di sogliola**, 1 **lime**, 15 g di **pistacchi** sgusciati, 30 g di **olio** di oliva, 1 **cipolla**, 2 **patate**, **pepe** in grani, **sale**

da ricordare

Prepariamo l'olio al lime tagliando a fettine il lime e mettendole a riposo per 2 ore coperte di olio in forno caldo a 80 °C; al termine filtriamo il succo.

Lessiamo le patate in abbondante acqua salata, peliamole e tagliamole a dadini.

Tritiamo la cipolla e soffriggiamola in una casseruola con un velo d'olio, uniamo i dadini di patate e cuociamo per alcuni minuti.

Aggiungiamo ora i filetti di sogliola tagliati a pezzetti e continuiamo la cottura per altri 5 minuti.

Uniamo, infine, anche i pistacchi e aggiustiamo con il sale e una macinata di pepe.

Lessiamo la sfoglia di pasta in acqua salata per il tempo necessario, scoliamola al dente con delicatezza e facciamola asciugare su un canovaccio.

Copriamo ogni sfoglia di pasta con il pesce e ripieghiamola su stessa.

Irroriamo infine con l'olio al lime e serviamo calda.

Si chiama limetta, anche se è più noto come lime, questo agrume tropicale ricco di vitamina C e forse più conosciuto come base per cocktail.

Lasagne con verdura allo zafferano

per 4 persone

300 g di **lasagne** pronte, 500 ml di **besciamella**, 2 **zucchine**, 1 costa di **sedano**, 1 **peperone giallo**, 1 **peperone rosso**, 1 **melanzana**, 1 **carota**, 1 **cipolla**, **basilico** fresco, 2 bustine di **zafferano**, **vino bianco** secco, **olio extravergine** di oliva, 100 g di **Parmigiano** reggiano grattugiato, **sale**, **pepe**

Laviamo la melanzana e tagliamola a dadini, facciamo lo stesso con i peperoni e il sedano, dopo averli ben lavati e mondati. **Peliamo le carote** e tagliamole a piccoli pezzi, affettiamo la cipolla sottile, infine, laviamo le zucchine e riduciamole a pezzettini. **Scaldiamo un filo di olio** extravergine di oliva nella padella, mettiamo per primi i dadini di cipolla, sedano e carota, lasciamoli rosolare per qualche minuto continuando a mescolare con il cucchiaio di legno; aggiungiamo quindi le altre verdure, sempre mescolando; regoliamo di sale e di pepe. **Lasciamo cuocere** a fiamma bassa per altri 10 minuti, poi versiamo il vino e lasciamolo evaporare. **Terminata la cottura**, lasciamo riposare qualche minuto.

da ricordare

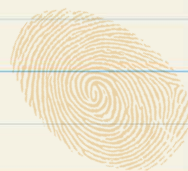
In una pentola mettiamo la besciamella a scaldare a fuoco medio; aggiungiamo lo zafferano mescolando bene per sciogliere e amalgamare la spezia con la besciamella. **Riprendiamo ora il composto** di verdure e uniamolo alla besciamella allo zafferano, sempre mescolando delicatamente, a fuoco basso, per 5 minuti. **Prendiamo la teglia** da forno, oliamola e deponiamo sul fondo uno strato di sfoglie di lasagna, copriamo con qualche cucchiaiata di salsa ben distesa su tutta la superficie, spolveriamo di Parmigiano, quindi continuiamo il procedimento fino a esaurire gli ingredienti; mettiamo in forno già caldo a 200°C per 15 minuti. Serviamo con foglie di basilico fresche.

Lasagna verde con carciofi e funghi

per 4 persone

10 sfoglie di **lasagna verde** all'uovo, 12 **carciofi**, 2 **limoni**, 1 **cipolla**, 30 g di **Parmigiano** grattugiato, 400 ml di **latte**, 25 g di **farina**, 20 g di **burro**, 20 g di **funghi** secchi, 1 mazzetto di **prezzemolo**, 300 ml di **brodo** vegetale, 25 g di **olio extravergine** d'oliva, **sale**, **noce moscata**

Mettiamo i funghi in ammollo e scaldiamo il latte in un pentolino.
Sciogliamo il burro in una casseruola, uniamo la farina e saliamo; versiamo il latte caldo a filo mescolando per non formare grumi; aggiungiamo i funghi strizzati e tritati.
Cuociamo questa besciamella a fiamma dolce per una decina di minuti. Spegniamo, insaporiamo con il Parmigiano e con una grattugiata di noce moscata.
Mondiamo i carciofi, eliminando le foglie esterne, le punte e il fondo; tagliamoli a metà, puliamoli dal fieno, affettiamoli e mettiamoli in acqua con succo di limone.
Sbucciamo e tritiamo la cipolla e tritiamo le foglie di prezzemolo.
Scaldiamo 20 g d'olio in una padella, aggiungiamo la cipolla e i carciofi sgocciolati. Rosoliamoli per 3-4 minuti, a fiamma moderata, versiamo il brodo caldo, regoliamo di sale, copriamo con il coperchio e stufiamoli per 10 minuti.
A cottura ultimata insaporiamo con il prezzemolo e spegniamo il fuoco.
Ungiamo con l'olio rimasto una teglia. Copriamo il fondo con qualche cucchiaiata di besciamella ai funghi, disponiamo sopra 2 sfoglie di lasagne crude, condiamo con i carciofi stufati e un po' del loro sughetto. Poi versiamo dell'altra besciamella e copriamo con altre sfoglie di lasagna.
Proseguiamo con gli strati fino all'esaurimento degli ingredienti, finendo con i carciofi e poi con la besciamella ai funghi.
Passiamo la teglia nel forno caldo a 210°C per 25 minuti, sforniamo, lasciamo intiepidire e portiamo in tavola.

Lasagne golose

per 6 persone

600 g di **pasta** per lasagne, 100 cl di **besciamella**, 400 g di **carne trita** di manzo vitello, 100 cl di **salsa di pomodoro**, 1 **cipolla** bianca, 1 gambo **sedano**, 1 **carota**, 3 foglie di **alloro**, **olio extravergine** di oliva, **Parmigiano** grattugiato q.b., **sale** fino, **pepe nero**

Prepariamo prima il ragù pulendo e lavando la carota e il sedano e sbucciando la cipolla; con un coltello, tritiamo il tutto finemente.

In una padella, scaldiamo un filo di olio e soffriggiamo a fuoco medio le verdure tritate con le foglie di alloro.

Aggiungiamo tutta la carne trita, mescolando con un cucchiaio di legno e lasciamo cuocere per 5 minuti a fuoco medio.

Ora versiamo la salsa di pomodoro e lasciamo cuocere il tutto per almeno 30 minuti a fuoco basso, poi regoliamo di sale e pepe e lasciamo intiepidire.

Intanto facciamo lessare i fogli di pasta per lasagne in abbondante acqua salata, con un filo di olio (perché non si attacchino). ← da ricordare

Scoliamoli al dente e poniamoli separati su un canovaccio.

Scaldiamo la besciamella (eventualmente allungandola con poco latte).

Prendiamo una teglia e copriamo il fondo con un po' di besciamella. Poniamo uno strato di pasta sopra, poi ancora un po' di besciamella.

È la volta del primo strato di ragù (più di un terzo); livelliamo e copriamo con un secondo strato di pasta; quindi ancora besciamella, ragù e pasta, infine, copriamo la superficie con un misto di besciamella e ragù; livelliamo e aggiungiamo una macinata di pepe e una spolverata di Parmigiano.

Poniamo la teglia nel forno già caldo a 200°C per 25 minuti e lasciamo le lasagne nel forno spento, con lo sportello aperto, per altri 10 minuti prima di servire.

A differenza di quella alla bolognese, questa lasagna è più leggera perché non si utilizza manzo, maiale e salsiccia, ma solo carne di vitello.

Lasagne agli asparagi

per 6 persone

1 kg di **asparagi**, 250 g di **lasagne** fresche, 4 rametti di **timo**, 60 g di **burro**, 3 cucchiai di **olio**, **sale** e **pepe** q.b. - **Per la besciamella**: 1 l di **latte**, 90 g di **farina**, 100 g di **burro**, 2 cucchiai di **Parmigiano**, **noce moscata**, **sale**

Per la besciamella sciogliamo il burro in una pentola, versiamo tutta la farina in una sola volta, facciamo tostare e aggiungiamo il latte a filo mescolando fino a che non si sarà addensata; saliamo e profumiamo con noce moscata.
A fuoco spento, incorporiamo il Parmigiano grattugiato.
Puliamo gli asparagi e cuociamoli lasciandoli al dente.
Tagliamo le punte a circa 5 cm e lasciamole intere: affettiamo il resto in dischetti; insaporiamo per un paio di minuti i gambi affettati in 30 g di burro e saliamo.
Facciamo la stessa cosa in un'altra padella con le punte senza romperle. Mettiamo sul fondo di una teglia 3 cucchiai di olio e della besciamella, stendiamo uno strato di lasagne, ricopriamo con altra besciamella, cospargiamo con i dischetti di asparagi, pepiamo e aggiungiamo qualche fogliolina di timo.
Continuiamo ad alternare gli ingredienti fino a terminarli.
Finiamo con la besciamella, le punte degli asparagi, una spolverata di pepe macinato e foglioline di timo.
Inforniamo la lasagna in forno preriscaldato a 160°C per circa 30-40 minuti (se ventilato a 140°C e bastano circa 30 minuti).

da ricordare

Il sapore degli asparagi va di pari passo con il loro colore: quelli bianchi sono più delicati, i verdi più intensi e i viola quasi amarognoli.

Lasagne ai fiori di zucca

per 4 persone

16 fogli di **pasta secca** per lasagne, 30 di **fiori di zucca**, 4 **zucchine**, 1 **cipolla**, **olio extra vergine**, **Parmigiano** q.b., **sale** - **Per la besciamella:** 500 ml di **latte**, 70 g di **farina** bianca, **noce moscata** grattugiata, **olio extravergine** di oliva, **sale**

In un pentolino alto mettiamo la farina, due cucchiai di olio, un pizzico di sale fino e la noce moscata, mescoliamo bene con un cucchiaio di legno, accendiamo il fuoco e versiamo a filo il latte, sempre mescolando.
Facciamo cuocere su fuoco bassissimo senza mai smettere di mescolare finché la besciamella si addensa.
Quando la besciamella si è raffreddata passiamola al mixer per renderla più cremosa e ottenere una crema vellutata, quindi teniamola da parte.

da ricordare

Affettiamo le zucchine con la mandolina, dopo averle lavate ed eliminato le estremità e facciamole ammorbidire in una padella antiaderente con la cipolla tritata, due cucchiaini di olio e un pizzico di sale.
Sciacquiamo i fiori di zucca dopo aver eliminato il gambo e il picciolo interno.
Scottiamo le sfoglie di pasta per 5 minuti in acqua salata in cui avremo versato un goccio di olio.
Scoliamole e stendiamole bene su di un canovaccio pulito, per farle raffreddare.
Oliamo una teglia e iniziamo a comporre le lasagne mettendo uno strato di sfoglia, qualche cucchiaio di besciamella, il Parmigiano, qualche zucchina e qualche fiore di zucca.
Conserviamo un po' di besciamella e alcuni fiori di zucca per l'ultimo strato.
Inforniamo a 180°C per 30 minuti, quindi lasciamo intiepidire e serviamo subito in tavola.

Sia che si tratti di fiori di zucca o di zucchina, acquistiamo solo quelli di colore brillante e consistenza croccante, scartando quelli con gli apici dei petali scuri o avvizziti.

Lasagne al ragù di lenticchie

per 6 persone

10 fogli di **lasagne**, 350 g di **passata di pomodoro**, 30 g di **concentrato di pomodoro**, 250 g di **lenticchie** di Castelluccio, 1 **carota**, 1 gambo di **sedano**, ½ **cipolla**, 1 foglia di **alloro**, **olio extra vergine** d'oliva, **sale** - **Per la besciamella:** 500 ml di **latte**, 70 g di **farina bianca**, 1 pizzico di **noce moscata**, **olio extravergine** di oliva, **sale**

Prepariamo il ragù facendo prima soffriggere in un tegame le verdure (sedano, carota e cipolla tritati) con la foglia di alloro, quindi aggiungiamo le lenticchie e facciamo insaporire qualche minuto (se si vuole si può sfumare con poco vino).
Versiamo la salsa di pomodoro, il concentrato e facciamo cuocere lentamente con il coperchio a fuoco dolce per almeno 30 minuti. Aggiustiamo di sale.
In un pentolino alto mettiamo 70 g di farina, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e un po' di noce moscata, mescoliamo bene con un cucchiaio di legno, accendiamo il fuoco e versiamo a filo il latte sempre mescolando.
Facciamo cuocere su fuoco bassissimo senza mai smettere di mescolare, finché la besciamella si addensa.
Quando la besciamella si è raffreddata passiamola al mixer per renderla più cremosa e ottenere una crema vellutata, quindi teniamola da parte.
Lessiamo la pasta per 5 minuti in acqua salata, scoliamola e stendiamo le sfoglie su di un canovaccio pulito.
Oliamo una teglia e iniziamo gli strati con la pasta, poi qualche cucchiaio di besciamella, qualche cucchiaio di ragù e di nuovo un foglio di pasta, besciamella, ragù, e così via fino al termine degli ingredienti.
L'ultimo strato dovrà essere di besciamella e ragù di lenticchie mischiati insieme.
Inforniamo a 180°C per 30 minuti, quindi lasciamo intiepidire prima di servite.

Per non far attaccare la pasta quando la lessiamo, aggiungiamo all'acqua bollente un filo di olio di semi.

Lasagne alla crema di zucca e radicchio

per 4 persone

250 g di **sfoglia per lasagne**, 2 **porri**, 2 cespi di **radicchio**, 500 g di polpa di **zucca**, **Parmigiano** reggiano, **olio extra vergine** d'oliva, **sale**, **pepe nero**
Per la besciamella: 500 ml di **latte**, 50 g di **farina**, 1 cucchiaio di **noce moscata**, **sale**, **pepe nero**

Cuociamo la zucca tagliata a dadini al vapore per 10 minuti.
Puliamo i cespi di radicchio, tagliamoli a striscioline e stufiamoli con i porri puliti e affettati a rondelle in un tegame capiente con 2 cucchiai di olio, sale e pepe, per 10 minuti circa.
Tostiamo la farina a fiamma bassa in una casseruola senza aggiungere grassi; versiamo il latte e cuociamo per 10 minuti, mescolando con una frusta.
Aggiungiamo il sale, il pepe e abbondante noce moscata.
Copriamo il fondo di una pirofila con un velo di questa besciamella poi disponiamo uno strato di pasta (fatta sbollentare se secca).
Aggiungiamo altra besciamella e uno strato di verdure.
Spolverizziamo con 1 cucchiaio di Parmigiano in scaglie e proseguiamo fino a esaurire gli ingredienti.
Cuociamo le lasagne in forno già caldo a 180°C per 40 minuti e serviamole dopo averle fatte riposare

Prima di servire possiamo irrorare con un filo di olio e, a piacere, decorare con erbette o germogli freschi.

Lasagna alla parmigiana

per 4 persone

300 g di **farina "00"**, 3 **uova**, **sale**, **olio extravergine** di oliva, 200 g di **pomodorini**, 2 **melanzane**, 100 g di **Parmigiano reggiano**, 1 **mozzarella**, abbondante **basilico**,
Per la besciamella: 250 ml di **latte**, 25 g di **burro**, 25 g di **farina**, **pepe**, **sale** e **noce moscata**

Prepariamo la pasta mettendo su una spianatoia la farina, sgusciamoci dentro le uova, aggiungiamo sale e un goccio di olio; poi, cominciamo ad amalgamarle lavorando dal centro verso l'esterno.

Impastiamo energicamente con le mani per qualche minuto, formiamo una palla, copriamola con una ciotola e facciamola riposare per un'oretta.

Laviamo i pomodorini e tagliamoli a metà, poi spadelliamoli con un poco di olio di oliva e basilico per circa cinque minuti a fiamma vivace e saliamo.

Laviamo le melanzane, tagliamole a dadini e, in una padella, cuociamole con un filo di olio.

Tiriamo la pasta con il mattarello in sfoglie sottili ottenendo quadrati della dimensione della pirofila, lessiamoli brevemente, scoliamoli e teniamoli su un panno.

Prepariamo la besciamella sciogliendo il burro in un padellino e versiamoci la farina. Portiamo a ebollizione il latte, saliamo, pepiamo e aggiungiamo noce moscata. Quando sarà caldo versiamoci il roux di burro e farina e cuociamo fino a bollore mescolando bene, con una frusta.

da ricordare

Componiamo la lasagna spalmando sul fondo della pirofila della besciamella, adagiamoci sopra un foglio di pasta e mettiamo un paio di cucchiai di besciamella, qualche melanzana, basilico, mozzarella tagliata a dadini, il Parmigiano e qualche pomodorino.

Continuiamo gli strati fino a esaurimento degli ingredienti; terminiamo con abbondante Parmigiano e cuociamo in forno a 180°C per circa 40 minuti.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step**? Inquadra il QR code

www.cottoecrudo.it

Rotolo di lasagna con patate e bresaola

per 6 persone

300 g di **farina "00"**, 20 g di **prezzemolo**, **maggiorana** e **rosmarino** tritati, 3 **uova**, **olio extravergine** di oliva, 400 g di **patate** a pasta gialla, 250 g di **robiola**, 200 g di **bresaola**, 4 **pomodori** rossi ramati, 30 g di **Pecorino** romano, foglioline di **maggiorana**, 1 spicchio d'**aglio**, **pepe**, **sale**

da ricordare

Prepariamo la pasta mettendo su una spianatoia la farina a fontana, sgusciamoci dentro le uova, aggiungiamo sale, un goccio di olio e il trito di erbe aromatiche. **Cominciamo ad amalgamarle** lavorando dal centro verso l'esterno. **Impastiamo con le mani** per qualche minuto, formiamo una palla, copriamola con una ciotola e facciamo riposare per un'oretta. **Lessiamo le patate** e passiamole allo schiacciapatate; amalgamiamoci la robiola, olio, sale e pepe. **Tiriamo ora la pasta in rettangoli** di 15x30 cm e lessiamoli; facciamoli raffreddare, poi farciamo ogni rettangolo con uno strato del composto a base di patate e ricopriamo con fette sottili di bresaola. **Arrotoliamo i rettangoli** di pasta ripieni e tagliamo delle fette alte circa 3 cm. **Scaldiamo l'olio** con l'aglio in una padella, uniamo i pomodori a dadini, cuociamo per 10 minuti, saliamo e pepiamo. **Poniamo le rondelle** farcite in una pirofila unta con olio, spolverizziamole con il Pecorino e gratiniamo per 10 minuti in forno a 180°C. **Condiamo le rondelle** con la dadolata di pomodoro e qualche foglia di maggiorana.

Lasagne con stracchino e rucola

per 4 persone

6 fogli di **pasta all'uovo** per lasagne (circa 300 g), 3 **zucchine**, 200 ml di **panna fresca**
1 mazzetto di **rucola**, 250 g di **stracchino**, 50 g di **Parmigiano**, **olio** di oliva, **sale**, **pepe**

Laviamo le zucchine, eliminiamo le estremità e tagliamole prima a metà per la lunghezza, poi a mezzelune dello spessore di 2-3 millimetri.
Spadelliamole a fiamma vivace con un filo di olio extravergine per 5 minuti, il tempo di dorare.
In un mixer frulliamo lo stracchino con panna quanto basta per ottenere un composto morbido e consistente; tenete da parte la panna rimanente.
Scottiamo i fogli di pasta in acqua bollente salata e raffreddiamoli in acqua fresca.
Sul fondo di una pirofila da forno spalmiamo un cucchiaio di crema di stracchino, posizioniamo sopra un foglio di pasta, ancora stracchino, qualche rondella di zucchina, abbondante rucola spezzettata, Parmigiano, sale e pepe.
Continuiamo così per i successivi 5 strati e sull'ultimo mettiamo crema, panna avanzata, abbondante Parmigiano.
Infine, cuociamo in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Crescenza, robiola, squacquarone e persino il mascarpone possono essere tutte alternative allo stracchino se non lo abbiamo in casa.

Lasagne coniglio e piselli

per 6 persone

500 g di **pasta all'uovo** per lasagne, 500 g di **piselli**, 500 g **besciamella**, 400 g di **coniglio**, 80 g di **Parmigiano** reggiano, 50 g di **burro**, **olio extravergine** di oliva, 1 rametto di **salvia**, 1 rametto di **rosmarino**, 1 mazzetto di **basilico**, 1 **cipolla**, 2 **cipollotti**, 2 dl di **vino bianco**, 2 dl di **brodo vegetale** , **sale**, **pepe**

Lessiamo i piselli per circa 2 minuti poi scoliamoli.

Rosoliamo i cipollotti con un filo d'olio, poi aggiungiamo i piselli, il brodo caldo, sale, pepe e cuociamo coperto per 15 minuti.

Passiamo 2/3 dei piselli in un mixer insieme al loro sugo di cottura.

da ricordare

Uniamo le foglie di basilico pulite e frulliamo il tutto, fino a ottenere una crema piuttosto morbida e omogenea.

Soffriggiamo la cipolla, la salvia e il rosmarino con 30 g di burro.

Rosoliamo il coniglio precedentemente disossato e tagliato a pezzetti, versiamo il vino e facciamolo evaporare.

Regoliamo di sale e pepe e cuociamo coperto per circa 20 minuti, poi eliminiamo le erbe.

Imburriamo una pirofila e disponiamoci uno strato di pasta per lasagne, crema di piselli, besciamella, formaggio e dadolata di coniglio, fino a esaurire gli ingredienti.

Terminiamo con la pasta spalmata con la besciamella, spolverizzata con il Parmigiano grattugiato e mettiamo su tutto i piselli tenuti da parte.

Cuociamo le lasagne nel forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti, finché saranno dorate.

A seconda della stagione possiamo sostituire i piselli con delle fave fresche.

Lasagne con pomodorini e scamorza

per 4 persone

400 g di **pasta per lasagne**, 500 g di **pomodorini Ciliegini**, 1 **scamorza**, 20 foglie di **basilico**, 400 ml di **latte**, 40 g di **farina**, 40 g di **burro**, **sale**, **pepe**, **noce moscata**, 50 g di **Parmigiano** reggiano, **olio extravergine** di oliva

Laviamo e tagliamo a metà i pomodorini.

In una padella antiaderente mettiamo un generoso goccio di olio extravergine di oliva e, quando è ben caldo, tuffiamoci i pomodorini: cuociamoli a fiamma vivace con qualche foglia di basilico, sale e pepe per circa una decina di minuti.

Prepariamo la besciamella portando a bollore il latte mentre in un padellino a parte creiamo il roux facendo sciogliere il burro e versandovi la farina.

Versiamo ora il latte portato a bollore, mescoliamo bene con una frusta e continuiamo la cottura per circa 5 minuti; saliamo, pepiamo e profumiamo con noce moscata.

Tagliamo la scamorza a fette molto sottili e scottiamo le lasagne in abbondante acqua salata.

Scoliamole, raffreddiamole e componiamo le lasagnette.

In ogni cocotte mettiamo un po' di besciamella, un foglio di pasta tagliato in misura, dei pomodorini spadellati, basilico fresco e un paio di fettine di scamorza.

Ultimiamo con besciamella e facciamo 4 o 5 strati per ogni cocotte.

Sull'ultimo strato mettiamo abbondante Parmigiano grattugiato.

Completiamo le 4 cocotte e mettiamole in forno a 180°C per 25 minuti.

Facciamo sempre sbollentare la pasta per lasagne, che sia secca o fresca, comprata in panificio o al supermercato. Sarà più morbida e gustosa.

Lasagnette con crema di topinambur e carciofi

per 8 persone

500 g di **pasta fresca** per lasagna, 500 g di **topinambur**, 8 **carciofi**, 15 g di **prezzemolo**, 2 rametti di **rosmarino**, 2 spicchi d'**aglio**, 3 **limoni**, 200 ml di **panna**, 40 g di **Parmigiano** grattugiato, 120 g di **ricotta** stagionata, 40 g d'**olio extravergine** d'oliva, **sale** e **pepe**

Mondiamo i carciofi, togliamo le spine, tagliamoli a metà e affettiamoli.; mettiamo i carciofi in una ciotola con acqua e succo di limone per una decina di minuti e poi cuociamoli al vapore.

Tritiamo il prezzemolo, mescoliamolo ai carciofi in una terrina e condiamo con sale e pepe macinato al momento.

Peliamo le radici di topinambur, tagliamole a fettine, mettiamole in una casseruola con i rametti di rosmarino e gli spicchi d'aglio schiacciati, saliamo, versiamo 200 ml d'acqua e cuociamo a fiamma sino a che la verdura risulterà tenera.

Togliamo il rosmarino e l'aglio e frulliamo la verdura con il suo fondo di cottura.

Scaldiamo 15 g d'olio in una casseruola, versiamo la crema di topinambur, la panna e il Parmigiano, saliamo e finiamo di cuocere a fuoco basso per altri 10 minuti.

Prepariamo i piatti (resistenti al calore) con un fondo di crema al topinambur; tagliamo le sfoglie di pasta a metà, passiamo i primi 8 pezzi nell'acqua bollente per un minuto, scoliamoli, mettiamoli nei piatti, condiamoli con la crema di topinambur, una grattugiata di ricotta e cospargiamo con le fettine di carciofi; quindi ripetiamo l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti, finendo con una sfoglia di pasta e una grattugiata di ricotta.

Condiamo con l'olio rimasto a filo, passiamo i piatti nel forno caldo a 200°C per 4-5 minuti e poi portiamo direttamente a tavola.

Parmigiana di lasagne verdi

per 4 persone

400 g di **lasagne verdi**, 20 g di **farina "00"**, 20 g di **Parmigiano**, 5 g di **origano**, 30 g di **burro**, 4 **pomodori** ramati maturi, 1 **melanzana** lunga, 1 **mozzarella** di bufala, **olio di semi** d'arachide per friggere, **pepe** in grani, **sale** fino e grosso

Affettiamo i pomodori e asciughiamoli, disponiamoli su una teglia rivestita con carta da forno, saliamo, cospargiamo di origano e cuociamo in forno a 180°C per 40 minuti.

Tagliamo la melanzana a fette alte 1 cm. Mettiamole a perdere la loro acqua con un pizzico di sale grosso su una gratella inclinata, poi infariniamole e friggiamole in olio bollente e tamponiamole bene.

da ricordare

Lessiamo i fogli di pasta per lasagna in acqua bollente salata per 3 minuti, scoliamoli, poniamoli su un panno e tagliamoli a cerchio.

Componiamo le 4 parmigiane sulla teglia ricoperta da carta da forno o direttamente in fondine da forno.

Sovrapponiamo a ogni tondo di lasagna una fetta di melanzana, una di pomodoro, una di mozzarella e proseguiamo fino a esaurimento degli ingredienti.

Spolverizziamo con Parmigiano grattugiato, condiamo con qualche fiocchetto di burro e cuociamo in forno a 180°C per 10 minuti.

La pasta avanzata dai tagli può essere utilizzata per creare delle decorazioni o condita a parte con gli avanzi degli ingredienti.

Lasagna di carasau con fagiolini

per 4 persone

200 g di **pane carasau**, 300 g di **fagiolini**, 150 g di **Pecorino** sardo, 40 g di **pistacchi**, 40 g di **Parmigiano**, 30 g di **burro**, 2 **scalogni**, 2 rametti di **maggiorana**, **noce moscata** in polvere, **pepe** in grani, **sale**

Puliamo i fagiolini eliminando le punte, laviamoli e tagliamoli a metà nel senso della lunghezza, se sono piccoli e teneri teniamoli interi.

Sbucciamo gli scalogni, tritiamoli con una mezzaluna e facciamoli stufare dolcemente in una padella con 20 g di burro per alcuni minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.

Uniamo i pistacchi ai fagiolini, regoliamo con il sale e proseguiamo la cottura per 4,-5 minuti.

Completiamo con una macinata di pepe, spolverizziamo di noce moscata e togliamo dal fuoco.

Ammorbidiamo il pane carasau per 1 minuto in acqua fredda e sgocciolíamolo.

da ricordare

Ungiamo una pirofila con il burro rimasto e foderiamola di carasau, distribuiamo un po' di fagiolini, maggiorana tritata, Pecorino e un po' di Parmigiano grattugiato.

Riempiamo a strati alternando carasau e verdure.

Ricopriamo con striscioline di Pecorino, pistacchi tritati e cuociamo in forno a 200°C per 45 minuti.

Il carasau è un tipico pane sardo, conosciuto anche con il nome di "carta musica" perché molto delicato e croccante. Di base è fatto con lievito, sale, acqua e farina di grano duro.

Lasagne di carasau con cime di rapa

per 4 persone

4 "fogli" grandi di **pane carasau**, 2 mazzi di **cime di rapa** (½ kg già mondata) **olio extravergine** di oliva, 1 spicchio d'**aglio**, sale - **Per la besciamella:** 500 ml di **latte**, 40 g di **olio extravergine** di oliva, 40 g di **farina di riso**, 1 pizzico di **noce moscata**, **sale**, **pepe**

Mondiamo e laviamo le cime di rapa, tagliamole finemente e cuociamole in un tegame a fuoco medio dolce con 3 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio (che poi andrà eliminato) aggiungendo poca acqua se necessario.
Saliamo e teniamo al caldo: la verdura deve essere cotta, ma non acquosa.
Per la besciamella: portiamo il latte quasi a bollore, uniamo l'olio e la farina di riso poco per volta mescolando per evitare i grumi.
Insaporiamo con sale, pepe e noce moscata e cuociamo fino a ottenere la densità desiderata.
Bagniamo velocemente sotto l'acqua corrente i fogli di carasau e adagiamoli delicatamente su di un tagliere senza romperli.
Ungiamo una teglia e formiamo strati con carasau, cime di rapa e besciamella, terminando con carasau, un filo d'olio e sale.
Passiamo al forno già caldo 180°C per 10 minuti.

Invece del carasau possiamo usare anche il pane guttiau (in sardo gocciolato, asperso) che è una variante del carasau più saporita perché oliata, salata e abbrustolita leggermente in forno.

Lasagne con ragù di seitan

per 4 persone

400 g di lasagne, 150 g di seitan al naturale, 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 foglia di alloro, 400 g di salsa di pomodoro, 2 chiodi di garofano, Parmigiano q.b., sale, pepe - Per la besciamella: ½ l di latte di soia, 5 cucchiai di olio extravergine, 40 g di farina, noce moscata, sale

Prepariamo il ragù facendo soffriggere le verdure con la foglia di alloro e i chiodi di garofano in una padella capiente, aggiungiamo quindi il seitan tritato grossolanamente facendolo insaporire qualche minuto (volendo possiamo sfumare con poco vino).
Uniamo la salsa di pomodoro e cuociamo lentamente semi coperto a fuoco dolce aggiustando di sale.
Prepariamo la besciamella scaldando l'olio in una casseruola, aggiungiamo la farina mescolando per evitare la formazione di grumi.
Versiamo lentamente il latte, aggiustiamo di sale, insaporiamo con la noce moscata e senza mai smettere di mescolare cuociamo per circa 5 minuti, fino a ottenere una crema densa e omogenea.
Cuociamo la pasta per le lasagne molto al dente, scoliamola e stendiamola su un canovaccio di cotone.
Assembliamo le lasagne stendendo in una pirofila uno strato di ragù, copriamo con la pasta, distribuiamo altro ragù e uno strato di besciamella.
Alterniamo gli ingredienti (pasta, ragù, besciamella) terminando con uno strato di besciamella, cospargiamo la superficie con il Parmigiano e inforniamo a 180°C per circa 20 minuti.

da ricordare

Il seitan è un impasto altamente proteico, ottenuto facendo cuocere il glutine di frumento in un brodo vegetale a base di erbe, soia e alghe; è usato nella cucina vegana come sostitutivo della carne.

Cannelloni

La nascita dei cannelloni è relativamente moderna: si deve allo chef campano Salvatore Coletta che, nell'agosto del 1924, ad Amalfi, portò per la prima volta in tavola questo formato di pasta ripieno e condito con il classico ragù alla napoletana.

Cannelloni tradizionali

per 6 persone

500 g di **cannelloni**, 200 g di **besciamella** - **Per il ripieno:** 60 g di **burro**, 200 g di polpa di **maiale**, 150 g di **salsiccia**, 100 g di **prosciutto** e **mortadella**, 1 **panino**, 2 **uova**, 2 cucchiai di **Parmigiano**, **pepe** e **sale**, ½ bicchiere di **latte**, 2 foglie di **alloro** - **Per il ragù:** 400 g di **carne macinata**, 1 costa di **sedano**, ½ **cipolla**, 1 **carota**, 150 g. di passata di **pomodoro**, ½ bicchiere di **vino rosso**, **pepe** e **sale**

Prepariamo il ragù tagliando a pezzetti le verdure e rosolandole con la carne. **Sfumiamo con il vino**, saliamo, pepiamo e aggiungiamo la passata di pomodoro; cuociamo per circa due ore. **Facciamo rosolare** nel burro la carne di maiale tagliata a pezzetti e due foglie d'alloro per una decina di minuti. **Tagliamo a pezzetti** la salsiccia spellata, il prosciutto, la mortadella e il panino precedentemente ammollato nel latte e strizzato.

Aggiungiamo la carne di maiale, facciamo rosolare ancora qualche minuto poi tritiamo il tutto. **Incorporiamo al ripieno** le uova, regoliamo di sale e pepe, amalgamiamo bene. **Prendiamo i cannelloni** precedentemente cotti in acqua salata e riempiamoli con un cucchiaio o un sac à poche. **Versiamo nella teglia** un fondo di ragù e adagiamoci sopra uno strato di cannelloni, poi uno di ragù.

da ricordare

Stendiamo, se si gradisce, uno strato di besciamella e, infine, ricopriamo ancora con ragù e Parmigiano. **Inforniamo a 180°C** fino a quando non si formerà una superficie dorata e croccante.

In Italia quando si parla di ragù ci si riferisce, principalmente, al classico bolognese, ma un altro famoso ragù è quello alla napoletana, nel quale la carne non viene tritata ma fatta cuocere in pezzi più grossi e con abbondante salsa di pomodoro.

Cannelloni ricotta e spinaci

350 g di sfoglie di **pasta fresca**, 500 g di **spinaci**, 400 g di **ricotta**, 40 g di **Parmigiano** grattugiato, 500 ml di **besciamella**, **noce moscata**, **sale** fino, **salsa di pomodoro**, foglie di **basilico**.

c o n t e n t

Lessiamo gli spinaci surgelati, scoliamoli bene mettiamoli in un colino, premiamoli e poi tritiamoli.
In una ciotola mescoliamo gli spinaci, la ricotta, il Parmigiano e due grattate di noce moscata.
Amalgamiamo bene il composto.
Cuociamo per un minuto, in abbondante acqua salata bollente, le sfoglie di pasta fresca.
Togliamole con delicatezza, aiutandoci con una paletta, quindi adagiamole singolarmente su un panno pulito.
Versiamo qualche cucchiaio di composto su ogni sfoglia, quindi arrotoliamola con delicatezza e chiudiamo con una giusta pressione i bordi del cannellone.
Procediamo fino a esaurimento dei componenti.
Distribuiamo qualche cucchiaio di besciamella sul fondo di una pirofila.
Disponiamo affiancati i cannelloni appena preparati.
Copriamo con uno strato di besciamella e mettiamo in forno già caldo a 200°C per 20 minuti.
Una volta estratti, copriamo i cannelloni con salsa di pomodro e foglie di basilico

In mancanza di spinaci possiamo ripiegare su bietole, erbette o coste, verdure ideali per ripieni, torte salate, salse e contorni sfiziosi.

Cannelloni con ragù di soia e besciamella d'avena

per 4 persone

12 **cannelloni** secchi, 250 g di **fiocchi di soia**, 1 **cipolla**, 1 **carota**, 1 gambo di **sedano**, 250 g di **polpa di pomodoro**, 100 ml di **vino rosso**, 1 pizzico di **origano**, 1 rametto di **timo**, qualche foglia di **basilico**, **sale**, **olio evo** - **Per la besciamella:** 500 ml di **latte di avena**, 150 ml di **panna di avena**, 40 g di **olio d'oliva**, 75 g di **fecola**, **sale** e **noce moscata**

Prepariamo il ragù facendo soffriggere in un'ampia padella con un filo d'olio, la cipolla, la carota e il sedano, aggiungiamo i fiocchi di soia e facciamoli insaporire 1 minuto.

Uniamo la polpa di pomodoro e un po' d'acqua, mescoliamo.

Dopo circa 10 minuti a fiamma medio-alta, versiamo il bicchiere di vino e lasciamolo evaporare.

Continuiamo a cuocere fino a quando il ragù si sarà ristretto.

Aggiustiamo di sale e aromatizziamo con un trito di timo, basilico e origano; lasciamo raffreddare.

Lessiamo i cannelloni in abbondante acqua salata e scoliamoli al dente, passiamoli sotto acqua fredda per bloccare la cottura e tamponiamoli delicatamente.

Farciamoli con il ragù aiutandoci con un cucchiaio o una sac à poche.

Per la besciamella: scaldiamo il latte, l'olio e la panna, sciogliamo a freddo la fecola e mescoliamo per sciogliere gli eventuali grumi.

Portiamo a bollore e spegniamo, saliamo e insaporiamo con la noce moscata.

Procediamo versando un po' di besciamella all'avena in una teglia fino a coprire il fondo, disponiamo i cannelloni e ricopriamo ancora con besciamella; spolveriamo con il pangrattato e inforniamo a 180°C per circa 30 minuti.

Piatto che nasce dalla cucina vegana che può essere una gradita sorpresa "light" per i nostri ospiti.

Cannelloni broccoli e zucchine

per 4 persone

320 g di **cannelloni** di grano duro, 100 g di **broccoletti**, 100 g di **zucchine**, 150 g di **ricotta**, 250 g di **besciamella** pronta, 50 g di **Parmigiano** grattugiato, 10 g di **burro**, 1 **uovo**, **pepe** in grani, **noce moscata** in polvere, **sale**, 30 g di **pinoli**

In un tegamino senza condimento tostiamo i pinoli qualche minuto finché saranno dorati e teniamoli da parte.
Lessiamo i cannelloni in abbondante acqua salata e scoliamoli molto al dente, tenendoli poi separati su un canovaccio.
Laviamo i broccoli, dividiamoli in cimette e lessiamoli in acqua salata; laviamo anche le zucchine, mondiamole e lessiamole in acqua salata.
Mettiamo in una ciotola le verdure lessate e schiacciamole grossolanamente con una forchetta.
Aggiungiamo la ricotta e amalgamiamo il tutto con l'uovo, insaporiamo con sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

da ricordare

Farciamo i cannelloni con il ripieno così ottenuto e disponiamoli affiancati in una teglia leggermente imburrata.
Copriamoli con la besciamella, una spolverata di Parmigiano e gratiniamoli 10 minuti in forno a 200°C.
Togliamo dal forno e mettiamo nei singoli piatti decorando con pinoli tostati e una macinata di pepe.

Cannelloni con porcini e zucca

per 6 persone

400 g di **sfoglie di lasagna** all'uovo, 400 g di **zucca**, 300 g di **porcini** freschi, 150 g di **robiola** stagionata, 70 g di **Parmigiano**, **olio extravergine** di oliva, 300 ml di **latte**, 30 g di **farina**, 30 g di **burro**, 2 spicchi di **aglio**, **noce moscata**, **salvia**, **rosmarino**, **sale**, **pepe**

Sbucciamo e puliamo la zucca, quindi tagliamola a dadini.
In una padella mettiamo un goccio di olio con uno spicchio di aglio, qualche foglia di salvia e rosmarino, facciamo dorare; aggiungiamo la zucca, sale, pepe e cuociamo coperto unendo anche un mestolino di acqua fino a quando sarà morbida.
Puliamo i funghi sotto acqua corrente e tagliamoli a fettine.
Scaldiamo una padella antiaderente con olio e lo spicchio di aglio rimasto e tuffiamoci i funghi: facciamoli dorare per 5 minuti, saliamo, pepiamo e spegniamo.
Con una forchetta riduciamo la zucca in purea, aggiungiamo i funghi e metà robiola tagliata a dadini.; regoliamo di sale e pepe.
Lessiamo i fogli di pasta in acqua bollente poi mettiamoli in acqua fredda, dopodiché scoliamoli e tagliamoli delle dimensioni adatte per i cannelloni.
Su ogni striscia di pasta mettiamo della farcia e arrotoliamo su se stessa la pasta.
Prepariamo ora la besciamella sciogliendo in un padellino il burro con la farina e unendo il latte tiepido a filo con sale, pepe e noce moscata fino a bollore.
Mescoliamo bene con una frusta cuocendo per altri 2 minuti, aggiungiamo il formaggio e mettiamone qualche cucchiaiata sul fondo della pirofila.
Adagiamo i cannelloni, versiamo generosa besciamella e rifiniamo con il formaggio grattugiato; cuociamo in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti.

La zucca è stata coltivata sin dal 5000 a.C. in quanto era un ortaggio facile da trasportare e quindi ideale per gli scambi commerciali; veniva usata anche come recipiente per l'acqua.

Cannelloni di tacchino

300 g di **fesa di tacchino**, 1 **uovo**, ½ **cipolla**, 40 g di **mollica** di pane, 2 cucchiai di **latte**, 2 cucchiai d'**olio d'oliva**, 1 rametto di **rosmarino**, **sale** e **pepe**, 100 g di **besciamella**
Per la pasta: 300 g di **farina**, 3 **uova**, 1 rametto di **salvia**

Se abbiamo tempo di preparare la pasta amalgamiamo la farina con le uova e le foglie di salvia tritate finemente, quando è omogenea ed elastica tiriamola con il mattarello allo spessore di 3 mm e tagliamola in 8 quadrati di 12 cm circa di lato.
Oppure usiamo 400 g di cannelloni già pronti (ma senza la salvia!).
Passiamo al mixer rosmarino e cipolla, poi facciamoli appassire nell'olio a fuoco lento, quindi uniamo il tacchino tagliato a pezzetti e rosoliamolo per 10 minuti.
Tritiamo molto finemente il tutto e amalgamiamolo in una ciotola con l'uovo, la mollica di pane (ammorbidita nel latte e strizzata), il sale e il pepe.
Con un cucchiaio mettiamo un po' di composto sui quadrati di pasta, spalmiamolo, quindi prepariamo i cannelloni arrotolando la pasta e serrandone delicatamente i bordi (idem nel caso di cannelloni comprati già pronti e fatti lessare 1 minuto).

da ricordare

Sistemiamo i cannelloni in una pirofila coperti con la besciamella e facciamoli cuocere per 20 minuti in forno preriscaldato a 180°C.
Lasciamo gratinare qualche minuto e serviamo ben caldi.

CANNELLONI

Per dare più "sprint" a questo piatto si può insaporire l'impasto con paprika oppure curry, sciolti nel latte.

Cannelloni con erbette e Gorgonzola

per 4 persone

12 cannelloni da lessare, 500 g di erbette, 250 g di ricotta, 100 g di Gorgonzola, 60 g di Parmigiano reggiano grattugiato, 30 g di farina "00", 30 g di burro, 1 uovo, 500 ml di latte, pepe in grani, sale

Laviamo le erbette e facciamole cuocere per 5 minuti in poca acqua salata, poi scoliamole, strizziamole e tritiamole con una mezzaluna o un mixer.

Passiamo la ricotta al setaccio, raccogliamola in una ciotola capace e incorporiamoci le erbette, il Parmigiano, l'uovo sgusciato, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Lavoriamo gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino ad amalgamarli completamente.

Lessiamo a metà cottura i cannelloni, scoliamoli e passiamoli sotto acqua fredda per fermare la cottura.

Facciamo fondere 20 g di burro in una casseruola e aggiungiamo la farina; cuociamo a fiamma bassa per 5 minuti, poi versiamo il latte a filo; alziamo la fiamma e facciamo sobbollire per circa 10 minuti mescolando spesso per evitare la formazione di grumi.

Spegniamo la fiamma e incorporiamo il Gorgonzola.

da ricordare

Farciamo i cannelloni con il composto di erbette, disponiamoli in una pirofila imburrata, ricopriamo con la salsa al Gorgonzola e una buona macinata di pepe; cuociamo poi a 180 °C per 40 minuti.

Si può decidere il sapore del piatto scegliendo il Gorgonzola dolce, cremoso a pasta molle, o quello piccante dal gusto più deciso, a pasta semidura.

Cannelloni al radicchio

8 **sfoglie** per lasagna, 1 **radicchio** di Treviso, 200 g di **Taleggio**, 400 ml di **latte**, 30 g di **burro**, 40 g di **farina**, sale, **noce moscata**, **olio extravergine** d'oliva

Prepariamo la besciamella mettendo in un tegame il burro e fondiamolo a fiamma bassa, quindi aggiungiamo la farina mescolando bene, poi il latte a filo, sempre mescolando.

Saliamo, uniamo la noce moscata e portiamo a bollore continuando a mescolare, quindi spegniamo.

Laviamo e tagliamo a pezzi il radicchio, tranne un paio di foglie più esterne che useremo per decorare.

In una padella facciamo scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungiamo il radicchio tagliato e facciamolo stufare coperto per 10 minuti.

Quando sarà cotto, versiamolo in una ciotola e uniamo il Taleggio tagliato a pezzi con un quarto della besciamella; mescoliamo bene.

Preriscaldiamo il forno a 180°C e mettiamo metà della besciamella sul fondo di una teglia.

Prendiamo le sfoglie di lasagna, precedentemente sbollentate per un minuto e farciamole con un cucchiaio di ripieno al radicchio, arrotoliamole e sistemiamole nella teglia.

Inforniamo per 30 minuti o fino a quando la superficie sarà dorata.

Cannelloni mediterranei

per 4 persone

4 **uova**, 400 g di **farina tipo "00"**, **olio extravergine** di oliva, 1 spicchio d'**aglio**, 30 g di filetti di **acciughe**, 30 g di **capperi**, 80 cl di salsa di **pomodorini**, 80 g di **olive nere**, 750 g di **ricotta**, **origano**, 1 **peperoncino** fresco, **sale** fino

da ricordare

Disponiamo sul piano di lavoro la farina a fontana, aggiungiamo le uova, un cucchiaio di olio extravergine e un pizzico di sale, mescoliamo con una forchetta, tirando la farina verso il centro.

Lavoriamo bene il tutto con le mani, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.

Formiamo una palla, avvolgiamola in pellicola alimentare e lasciamola riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tritiamo finemente le olive nere e i capperi.

In una ciotola capiente, mettiamo la ricotta, metà del trito di olive e capperi e un pizzico di origano; mescoliamo bene il tutto con un cucchiaio di legno.

Sbucciamo l'aglio e tritiamolo finemente. Facciamolo rosolare in un filo di olio con il trito dei capperi e olive rimasto, assieme al peperoncino frantumato.

Aggiungiamo le acciughe e stemperiamole bene con il cucchiaio di legno.

Versiamo ora la salsa di pomodorini, poi aggiungiamo un pizzico di origano e lasciamo cuocere a fuoco basso per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Riprendiamo la pasta e tiriamola con il matterello, sul piano leggermente infarinato, fino a ottenere una sfoglia molto sottile.

Con una rotella liscia, tagliamo la sfoglia in rettangoli da 15x20 cm.

Distribuiamo nel centro di ogni sfoglia una parte di ripieno, poi arrotoliamola per formare i cannelloni.

Ungiamo bene una teglia e deponiamo i cannelloni affiancati.

Copriamoli con la salsa di pomodorini e un po' di origano, quindi mettiamo in forno a 180°C per 20 minuti circa.

Cannelloni alla sorrentina

12 fogli di **pasta per lasagne**, 200 g di **ricotta**, 200 g di **salsiccia**, 250 g di **besciamella**, 200 g di **ricotta salata**, 1 **mozzarella**, 250 g di **Parmigiano**, 1 scatola di **pelati**, qualche foglia di **basilico**, 3 rametti di **timo**, **noce moscata**, **olio extravergine** di oliva, **sale**, **pepe**

Spelliamo la salsiccia e cuociamola in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva fino a quando sarà ben rosolata.

In una terrina mescoliamo la ricotta con la salsiccia, la mozzarella a dadini, 20 g di Parmigiano, sale, pepe, noce moscata e il timo sfogliato.

Intanto, in un padellino cuociamo i pelati con un filo di olio, sale e foglie di basilico fresco per circa 15 minuti.

Sbollentiamo i fogli di pasta, raffreddiamoli e stendiamoli uno per volta su un piatto: mettiamo qualche cucchiaio di farcia sul lato corto del foglio, dopodiché avvolgiamolo su se stesso fino a ottenere il cannellone.

Sul fondo di una pirofila mettiamo ora 2 cucchiai di salsa e 2 di besciamella, adagiamoci sopra i cannelloni e ricopriamo con abbondante pomodoro, besciamella e Parmigiano grattugiato.

Cuociamo in forno a 180°C per circa 25 minuti.

CANNELLONI

Cannelloni al tofu

per 6 persone

500 g di **cannelloni**, 500 g di **tofu fresco**, 500 g di **spinaci** (o erbette), 1 **porro** tritato, 250 ml di **panna di soia**, **noce moscata** q.b., **olio extravergine** d'oliva q.b., 2 dl di **vino bianco**, **sale**, **pepe**

Lessiamo in una pentola gli spinaci, strizziamoli bene e tritiamoli.
In una padella facciamo rosolare il tofu tritato con il porro nell'olio ben caldo e cuociamo fino ad avere una consistenza morbida, aggiungendo al bisogno del vino bianco; regoliamo di sale e pepe.
In una ciotola capiente uniamo gli spinaci con il tofu, il porro, la panna e la noce moscata.
Amalgamiamo bene con un cucchiaio di legno.
Riempiamo i cannelloni (dopo averli sbollentati) con l'impasto e adagiamoli sul fondo di una pirofila ben spalmata d'olio.
Copriamo con qualche cucchiaiata di panna di soia e cuociamo coperto in forno a 180°C per 15 minuti, poi facciamo gratinare scoperto per altri 5.

da ricordare

Il tofu è uno dei tanti alimenti derivati dalla soia; ha la forma tipica di un formaggio o di un panetto e, negli ultimi anni, non è più solo un prodotto per vegani ma è stato sdoganato anche nella cucina onnivora.

Mezzi cannelloni spinaci e pomodoro

per 6 persone

500 g di **pasta all'uovo** per lasagne - **Per la besciamella:** 40 g **burro**, 30 g **farina**, 500 ml di **latte**, 1 pizzico di **noce moscata**, **sale**. - **Per il ripieno:** 300 g di **ricotta** vaccina, 1 kg di **spinaci**, 100 g **pomodori** Ciliegini, **Parmigiano** grattugiato q.b., **pepe** in grani, **sale**

Lessiamo i fogli di pasta in acqua salata per 2 o 3 minuti, scoliamoli con un ragno e poniamoli su uno strofinaccio ad asciugare.; ricaviamone poi delle strisce di 4x15 cm circa, utilizzando una rotella dentata.

Prepariamo la besciamella sciogliendo il burro in un tegame, aggiungiamo la farina e facciamola dorare per qualche minuto a fuoco moderato; aggiungiamo il latte, mescoliamo, saliamo e spolverizziamo di noce moscata.

Facciamo addensare la besciamella mescolando con un cucchiaio di legno.

Lessiamo gli spinaci per 5-6 minuti, scoliamoli, strizziamoli e poniamoli in una ciotola.

Uniamo la ricotta, saliamo, pepiamo, poniamo una piccola quantità di composto sul lato corto di ogni striscia di pasta e arrotoliamo.

Adagiamo i mezzi cannelloni in piedi in una pirofila (precedentemente imburrata e cosparsa di besciamella) che li contenga in misura.

Adagiamo su ciascun cannellone un pomodorino, spolverizziamo con Parmigiano e cuociamo in forno per circa 15 minuti a 180°C.

Volendo semplificare si possono usare dei paccheri giganti di Gragnano da far lessare molto al dente prima di farcirli e passarli al forno.

Cannelloni con ragù di pollo

per 6 persone

400 g di **cannelloni**, 150 g di **petto di pollo** tritato, 100 g di **prosciutto cotto** a dadini, 200 g di **biete** da taglio, 200 g di **ricotta** vaccina, 200 g di passata di **pomodoro**, 100 g di formaggio **Grana**, 20 ml di **olio extravergine** d'oliva, 30 ml di **Marsala** secco, 30 g di **burro**, 1 **uovo**, 1 **cipolla** media, **noce moscata** in polvere q. b., **pepe**, **sale**

da ricordare

Lessiamo i cannelloni in acqua bollente salata, scoliamoli al dente, passiamoli sotto acqua fredda, mettiamoli ad asciugare staccati tra loro su un canovaccio.

Facciamo appassire la cipolla in padella unta d'olio, uniamo il petto di pollo tritato, il prosciutto a dadini e facciamo rosolare il tutto.

Bagniamo con il Marsala e lasciamolo evaporare.

Regoliamo di sale e pepe, quindi uniamo la passata di pomodoro e cuociamo per 30 minuti circa.

In una ciotola amalgamiamo le erbette lessate, strizzate e tritate con la ricotta, l'uovo, metà del Grana grattugiato, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

Con questo ripieno farciamo i cannelloni che disporremo affiancati in una teglia imburrata; copriamoli con il ragù e il Grana grattugiato rimasto. Gratiniamo in forno a 200°C per 10 minuti.

Per chi ama i sapori antichi, è possibile sostituire il prosciutto con la medesima quantità di fegatini e rigaglie di pollo tritati.

Fantasie di pasta al forno

È sufficiente nominarla ed è subito festa; il profuno della pasta al forno ci catapulta indietro nel tempo, alla nostra infanzia, ai grandi pranzi domenicali in cui la teglia di pasta arrichita di ogni "ben di Dio" era la regina indiscussa della tavola.

Cestini di grana con spaghettini

per 4 persone

280 g **spaghettini**, 200 g di **Parmigiano**, 4 **olive** nere - **Per il pesto**: 1 mazzetto di **rucola**, 40 g di **Pecorino**, 1 spicchio d'**aglio**, 40 ml d'**olio extravergine** di oliva, **sale** fino e grosso

Prepariamo il pesto tritando in un mixer le foglie di rucola con un pizzico di sale grosso e l'aglio sbucciato.
Quando il composto sarà sminuzzato completamente uniamo il Pecorino e aggiungiamo l'olio a filo fino a ottenere una crema omogenea.
Prepariamo ora i cestini grattugiando grossolanamente il Parmigiano, dividiamolo in quattro porzioni e, sopra una teglia rivestita con carta da forno, formiamo dei dischi, quindi premiamoli con il dorso di un cucchiaio.
Cuociamoli in forno a 200°C per 5 minuti e sforniamo prima che prendano troppo colore.
Solleviamo ognuno dei dischi caldi e modelliamoli delicatamente attorno a un bicchiere capovolto per ottenere dei cestini.

da ricordare

Cuociamo ora gli spaghettini in abbondante acqua salata e scoliamoli al dente, condiamoli subito con il pesto di rucola e distribuiamoli nelle ciotole di Parmigiano guarnendo con un'oliva nera.
Passiamo i cestini sotto il grill a 180°C per 5 minuti e serviamo caldo.

Possiamo preparare i cestini anche con altri formaggi, per esempio: Montasio o Emmental.

Chicche gratinate alla crema di zucca

per 4 persone

150 g di **farina "00"**, 300 g di **zucca**, 150 g di **brodo** vegetale, 100 g di **latte**, 50 g di **burro**, 20 g di **Parmigiano** grattugiato, 3 **uova**, **noce moscata**, **pepe** in grani, **sale**, **amaretti** sbriciolati (per decorare)

Tagliamo la zucca a pezzetti e lessiamola per 20 minuti.
Intanto, in una casseruola, portiamo a ebollizione il latte con burro, sale e 100 ml d'acqua.
Aggiungiamo la farina setacciata e mescoliamo fino a che il composto si staccherà dalle pareti.
Togliamo dal fuoco e versiamo su un vassoio a raffreddare; appena freddo mettiamolo in una ciotola e, con una frusta elettrica, incorporiamo le uova, il Parmigiano, la noce moscata, sale e pepe.
Infine, mettiamo il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e formiamo le chicche facendole cadere in una pentola con acqua bollente salata; appena vengono a galla, scoliamole con una schiumarola.
Riprendiamo la zucca lessa e, in un mixer, frulliamola con brodo vegetale, sale e pepe più o meno densa a seconda dei nostri gusti.
Dividiamo la crema di zucca in piatti o scodelle da forno, aggiungiamo le chicche, copriamo con amaretti sbriciolati e gratiniamo a 220°C finché la pasta sarà dorata.

Una variante prevede di gratinare le chicche dopo averle condite con la salsa di zucca e coperte di Parmigiano e amaretti.

FANTASIE AL FORNO

Calamarata dell'orto al forno

per 4 persone

320 g di **pasta calamarata**, 3 **zucchine**, 1 **melanzana** grande, 1 **peperone**, 3 **carote**, 3 **pomodori** ramati, 2 foglie di **alloro**, 1 spicchio d'**aglio**, **sale**, **olio extravergine** di oliva, 200 g di **besciamella**, 30 g di **Parmigiano**.

Laviamo le zucchine, il peperone e la melanzana, quindi tagliamoli a dadini di mezzo centimetro.

Peliamo le carote e riduciamole in cubetti piccoli; ripetiamo la stessa operazione con i pomodori ma teniamoli da parte.

da ricordare

In una padella ampia mettiamo olio, alloro: tuffiamoci i pomodori tagliati con lo spicchio d'aglio, facciamo insaporire il tutto per 5 minuti circa, quindi uniamo le altre verdure e cuociamo salando per circa un'oretta.

Il tutto deve diventare un ragù di verdure morbido e profumato.

Cuociamo la pasta al dente, condiamola con il ragù di verdure, mettiamola in una pirofila da forno e versiamoci sopra la besciamella: copriamo poi con il Parmigiano quindi cuociamo in forno a 180°C per circa 25 minuti, fino a quando sarà dorata.

Il ragù può essere variato in base alle verdure che si hanno in casa oppure arricchito a piacimento anche con prosciutto e uova sode.

Calamarata piccante

per 4 persone

320 g di **pasta calamarata**, 3 **carote**, 3 **zucchine**, 1 **melanzana** grossa, 1 **peperone**, **pomodoro** pelato q.b., 2 foglie di **alloro**, **curry**, **paprika**, **peperoncino**, **olio extravergine** di oliva, **sale**, **pepe**, 30 g di **Parmigiano** reggiano - **Per la besciamella:** 300 ml di **latte**, 30 g di **burro**, 30 g di **farina**, **noce moscata**

Peliamo le carote, tagliamole a fettine, poi a dadini piccoli regolari.
Laviamo le zucchine, eliminiamo le estremità e riduciamole anch'esse a piccoli dadini; facciamo lo stesso con la melanzana e il peperone.
In una padella antiaderente mettiamo 6 cucchiai di olio, 2 foglie di alloro, curry, paprika e peperoncino in polvere e facciamo insaporire a fiamma bassa un paio di minuti: tuffiamoci poi le verdure, saliamo e cuociamo per 40 minuti.
In un padellino facciamo fondere il burro e ci uniamo la farina mescolando.
A parte portiamo a ebollizione il latte e versiamoci in un solo colpo il roux, sciogliamo eventuali grumi con una frusta da cucina, saliamo, pepiamo e aggiungiamo noce moscata.
Cuociamo per 5 minuti mescolando, poi teniamo da parte.
Aggiungiamo al ragù di verdure un po' di pomodori pelati e ultimiamo la cottura per 20 minuti. **Intanto cuociamo la pasta** molto al dente (almeno 3 minuti prima della cottura) e condiamola con il ragù.
Ungiamo una pirofila da forno, distribuiamoci la pasta con le verdure e, sopra, versiamo la besciamella.
Copriamo con il Parmigiano e facciamo gratinare nel forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti.

La calamarata è un formato di pasta caratterizzata dalla forma ad anello, che ricorda appunto quella dei calamari quando sono affettati.

Gnocchi gratinati alla parmigiana

per 4 persone

200 g di **farina bianca** "00", 150 g di **Parmigiano** grattugiato, 100 g di **burro**, ½ litro di **latte**, ½ litro di **besciamella**, 4 **uova**, **noce moscata**, **pepe**, **sale**

Mettiamo un pentolino sul fuoco, versiamoci il latte, il burro, un pizzico di sale, la noce moscata e il pepe.
Quando il latte arriva a ebollizione e il burro è sciolto, spegniamo la fiamma.
Uniamo tutta la farina setacciata e riportiamo il tegame sul fuoco; lavoriamo l'impasto con una frusta o un cucchiaio di legno finché si stacca dalle pareti del tegame: sono necessari circa 10 minuti.
Togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire, successivamente aggiungiamo le uova una alla volta continuando ad amalgamare con il cucchiaio; uniamo il formaggio grattugiato e il pepe.
Recuperiamo l'impasto e riponiamolo su una spianatoia leggermente infarinata.
Preleviamone un poco alla volta, realizziamo dei cilindretti e tagliamoli a pezzetti (come per realizzare gli gnocchi di papate). Continuiamo fino a esaurire completamente l'ingrediente.

da ricordare

Portiamo a bollore una pentola con acqua salata, buttiamo gli gnocchi e cuociamoli (il bollore non deve essere troppo forte), gli gnocchi saranno pronti appena si saranno rassodati e diventeranno elastici.
Preleviamoli con la schiumarola, sgocciolìamoli, condiamoli con la besciamella, spolverizziamo con altro Parmigiano e gratiniamo in forno a 200°C per 10 minuti.

È una preparazione davvero particolare in cui il Parmigiano sostituisce le patate nell'impasto, mentre burro e latte garantiscono cremosità e sapore.

Gnocchi alla romana

per 4 persone

750 cl di **latte**, 200 g di **semolino**, 100 g di **burro**, 1 **tuorlo** d'uovo, 100 g di **Parmigiano** grattugiato, **noce moscata**, **sale**

Facciano scaldare, su fuoco basso, il latte con il burro e un pizzico di noce moscata, versiamo il semolino e mescoliamo energicamente per evitare la formazione di grumi, facciamo addensare per 15 minuti.
Togliamo dal fuoco e incorporiamo il tuorlo sbattuto, il sale e il Parmigiano, tenendone da parte 3-4 cucchiai.
Ungiamo una teglia da forno, versiamoci l'impasto e livelliamolo fino a ottenere uno strato uniforme di circa 2 cm; lasciamo raffreddare completamente.
Rivoltiamo il semolino sul tagliere e, con l'aiuto di un coppapasta rotondo del diametro di 8 cm, ricaviamo gli gnocchi.
Disponiamo sul fondo di una pirofila imburrata i dischi sovrapponendoli leggermente tra loro.
Cospargiamoli con il Parmigiano avanzato i fiocchetti di burro e cuociamo in forno per 20 minuti a 180°C, fino a doratura.

Piatto di origine contadine, realizzato con ingredienti quali: semolino (un ricavato secondario dalla macinazione del frumento), latte e uova, un tempo considerati "poveri".

Mezze penne in crosta ai tre caci

per 4 persone

280 g di **mezze penne**, 100 g di **ricotta**, 100 g di **Gorgonzola**, 100 g di **scamorza**, 50 g di **Parmigiano** grattugiato, 40 g di **burro**, 1 mazzetto di **rucola**, 1 rotolo di **pasta sfoglia**, **sale**

Tagliamo il Gorgonzola a dadini e scaldiamolo a bagnomaria in una ciotola, per scioglierlo completamente.
Aggiungiamo la scamorza a pezzi e amalgamiamo bene.
Fondiamo il burro a debole calore e aggiungiamo la ricotta mescolando vigorosamente con un cucchiaio per ammorbidire il tutto, poi, incorporiamo la ricotta ai due formaggi, lavorando il composto per renderlo morbido ed omogeneo.
Aggiungiamo la rucola finemente spezzettata e saliamo.
Lessiamo la pasta in abbondante acqua bollente salata.

A cottura quasi ultimata preleviamo due cucchiai di acqua di cottura da aggiungere alla crema dei formaggi.
Scoliamo la pasta piuttosto al dente e versiamola nella ciotola dei formaggi, mescolando per mantecare bene la pasta nel condimento.
Disponiamo il rotolo di sfoglia in una teglia da forno, bucherelliamo la pasta e riempiamola con le mezze penne; copriamo con Parmigiano.
Poniamo il tutto in forno a 200°C per 10 minuti.

La particolarità di questo piatto sta proprio nel portare in tavola la pasta dentro la sfoglia utilizzata come ciotola.

Fazzoletti verdi piccanti

per 4 persone

300 g di **farina bianca** "00", 2 **uova**, 50 g di **spinaci**, 100 g di **piselli**, 100 g di cimette di **broccoli**, 40 g di **mozzarella**, 100 ml di **besciamella**, 30 ml di **olio extravergine** d'oliva, 2 **carote**, 2 **patate** a pasta gialla, 4 **pomodori** rossi, 1 **peperoncino**, **pepe**, **sale**

Prepariamo la pasta ponendo la farina a fontana e aggiungendo al centro gli spinaci lessati e tritati finemente, poi le uova leggermente sbattute e un pizzico di sale.
Amalgamiamo bene fino a creare un composto omogeneo; lasciamo riposare la pasta verde coperta.
Tagliamo a dadini carote e patate e sbollentiamole per 5 minuti.
Scaldiamo l'olio, rosoliamo i dadini poi uniamo piselli e cimette, regoliamo con sale, pepe e uniamo il peperoncino tritato.
da ricordare
Infine, uniamo anche i pomodori e terminiamo la cottura.
Dalla sfoglia ritagliamo dei quadrati di 13 cm di lato e lessiamoli in acqua bollente salata, poi facciamoli raffreddare su di un canovaccio.
Disponiamo al centro di ogni fazzoletto un po' di verdure piccanti e qualche dadino di mozzarella.
Richiudiamoli a busta (come nella foto).
Amalgamiamo la rimanente sbirraglia di verdure con la besciamella pronta e condiamo con questa i singoli fazzoletti; decoriamo anche con qualche cimetta di broccoli, quindi gratiniamo in forno caldo a 200°C per 15 minuti.

Possiamo sostituire queste verdure con altre, come: melanzane, zucchine e peperoni a seconda dei gusti e delle stagioni.

Mafaldine al Caciocavallo

per 4 persone

300 g di **mafaldine**, 200 g di **carne di vitello** macinata, 100 g di **Caciocavallo** stagionato, 100 g di **ricotta** romana, 1 l di **brodo** di carne, 50 g di **pangrattato**, 10 g di **burro**, 3 **uova**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, **semi di papavero** q.b. , **pepe** in grani, **sale**

Laviamo, asciughiamo e tritiamo con una mezzaluna le foglie di prezzemolo.

In una ciotola amalgamiamo la carne macinata con un uovo, il pangrattato, metà del Caciocavallo, metà del prezzemolo tritato e prepariamo delle polpettine grandi come una noce.

Sbattiamo le uova rimaste in un'altra ciotola utilizzando una forchetta e amalgamiamoci la ricotta passata al setaccio.

Incorporiamo il Caciocavallo e il prezzemolo rimasti, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 200 ml di brodo.

In una pentola riscaldiamo il brodo rimasto e, quando avrà raggiunto il bollore, gettiamoci le polpettine di carne, cuociamole per 15 minuti a fuoco vivace; scoliamole con un mestolo forato e conserviamole al caldo.

Lessiamo la pasta in abbondante acqua salata a bollore, scoliamola al dente e poniamola in una pirofila precedentemente imburrata.

Disponiamo le polpette sopra la pasta, versiamoci sopra il composto con le uova sbattute e passiamo in forno a 220°C per 5 minuti circa, fino a quando si sarà formata una leggera gratinatura in superficie.

Togliamo dal forno, cospargiamo con semi di papavero e serviamo bollente.

da ricordare

Le mafalde furono così chiamate, nel lontano 1902, da un cuoco napoletano, in occasione della nascita della principessa Mafalda, figlia del re d'Italia Vittorio Emanuele III e di sua moglie, la Regina Elena.

Ravioli di zucca gratinati

per 4 persone

400 g di **farina "00"**, 300 g di **zucca** mantovana, 200 g di **patate**, 50 g di **zucchero** semolato, 40 g di **Grana** padano grattugiato, 2 **uova** + 2 **tuorli** sodi, 70 g di **burro**, 2 cucchiai di **semi di papavero**, 1 cucchiaino di **cannella** in polvere, ½ cucchiaino di **zenzero**, **sale**

Lessiamo separatamente la zucca e le patate sbucciamole e riduciamole a pezzi, passiamole al passaverdure raccogliendo il purè di entrambe in una casseruola.

Uniamo 20 g di burro e facciamo asciugare su fuoco vivace mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Facciamo raffreddare, incorporiamo i tuorli sodi passati al setaccio, lo zucchero, la cannella e lo zenzero grattato.

Prepariamo la pasta lavorando la farina, le uova sgusciate, qualche cucchiaio di acqua e una presa di sale; tiriamola sottile con un mattarello e dividiamola in due sfoglie uguali.

Distribuiamo sopra a una delle sfoglie la farcia a mucchietti, ricopriamo con la sfoglia rimasta e pressiamo i bordi per farla aderire.

Ritagliamo i ravioli, lessiamoli al dente in acqua bollente, estraiamoli con una schiumarola e distribuiamoli in quattro cocotte monoporzione.

Condiamo con il burro fuso e cospargiamo di Grana e semi di papavero; quindi gratiniamo in forno a 180°C per 10 minuti.

Ravioli o tortelli di zucca sono uno dei piatti tipici della tradizione mantovana, in occazione delle festività natalizie e d'inizio anno

Ruote gratinate con ricotta

per 4 persone

350 g di **pasta formato ruote**, 200 g di **ricotta**, 60 g di **latte**, 80 g di **Parmigiano** grattugiato, 50 g di **nocciole** sgusciate, 40 g **burro**, 40 ml d'**olio extravergine** di oliva, 2 fette di **pan carré**, 1 **scalogno**, **prezzemolo**, **basilico**, **maggiorana**, **pepe** in grani, **sale**

Lessiamo la pasta in abbondante acqua salata e scoliamola molto al dente.

Su un tagliere tritiamo finemente con una mezzaluna lo scalogno sbucciato.

In una ciotola capiente mettiamo la ricotta e lavoriamola con il latte utilizzando un cucchiaio di legno.

Aggiungiamo lo scalogno, sale e una macinata di pepe.

Imburriamo una teglia da forno, distribuiamo sul fondo uno strato di ricotta, uno strato di pasta e continuiamo fino a esaurire gli ingredienti.

Frulliamo le fette di pan carré senza crosta in un mixer, mescoliamole al Parmigiano, aggiungiamo le erbe aromatiche, le nocciole sgusciate e regoliamo con sale e pepe.

Cospargiamo la teglia di pasta con il composto tritato, copriamo con un filo d'olio e gratiniamo al forno a 180°C per 10 minuti.

La ricotta è un latticino ottenuto dalla parte liquida del latte che si separa dalla cagliatura; questo siero viene "ricotto" per farlo coagulare, quindi posto in cestini forati a scolare il liquido in eccesso.

Triangoli ai broccoli e Taleggio

per 4 persone

250 g di **pasta fresca** per lasagne, 300 g di **broccoletti**, 200 g di formaggio **caprino**, 80 g di **Taleggio**, 30 ml di **olio extravergine** di oliva, **noce moscata**, **pepe rosa** in grani, **sale**

Mondiamo i broccoletti, eliminiamo le foglie, la parte dura del gambo e dividiamo le cimette. **Laviamole e cuociamole** al vapore per 15 minuti, finché saranno cotte ma non disfatte. **Su un tagliere** eliminiamo la crosta del Taleggio e tagliamolo a pezzetti. **Frulliamo velocemente** le cimette con un mixer (tenendone qualcuna per decorare il piatto) mettiamole in una ciotola, aggiungiamo il caprino, il Taleggio, una generosa grattata di noce moscata, una macinata di pepe rosa, sale e mescoliamo con un cucchiaio di legno. **Lavoriamo il composto** fino a ottenere una consistenza morbida. **Lessiamo ora le lasagne** in abbondante acqua salata a bollore, scoliamole e lasciamole asciugare su un canovaccio. **Distribuiamo poi su ogni lasagna** qualche cucchiaiata di ripieno e ripieghiamole a fazzoletto. **Ungiamo leggermente** con l'olio una pirofila e disponiamo all'interno i fazzoletti ripieni; cuociamoli in forno a 180°C per 10 minuti, finché il formaggio sarà ben sciolto; serviamo nei piatti decorando con le cimette di broccoli avanzate.

da ricordare

Per un piatto più ricco possiamo gratinare i fazzoletti dopo aver aggiunto su ognuno una cucchiaiata di besciamella.

Gnocchi alla parigina

per 4 persone

300 ml di **latte**, 120 g di **farina**, 50 g di **Parmigiano** reggiano, 50 g di **burro**, 3 **uova**, **noce moscata**, **sale** - **Per la salsa:** 250 ml di **latte**, 50 g di **burro**, 100 g di **Gruviera**, 70 g di **Parmigiano** reggiano, 2 cucchiai di **farina**, **sale** e **pepe**

Mettiamo in una pentola il latte con il burro e facciamoli bollire; uniamo il sale e la noce moscata, poi iniziamo a unire la farina e a girare velocemente in modo da eliminare i grumi.

Giriamo fino a che l'impasto inizierà a staccarsi dalle pareti della pentola.

Togliamo la pentola dal fuoco, uniamo il Parmigiano, un uovo e mescoliamo, poi aggiungiamo il secondo e il terzo uovo continuando ad amalgamare.

Facciamo sciogliere il burro, poi uniamo la farina e facciamo tostare, quindi uniamo il latte e giriamo con una frusta a mano in modo da eliminare i grumi.

Aggiungiamo il Gruviera e il Parmigiano grattugiato, saliamo, pepiamo e mescoliamo.

Mettiamo l'impasto in un sac à poche e lasciamo cadere dei pezzetti piccoli in abbondante acqua leggermente salata, facciamo bollire gli gnocchi per pochissimi minuti poi scoliamoli.

Mettiamo in una teglia 2 cucchiai di salsa al formaggio e distribuiamo sopra gli gnocchi.

Copriamoli con la crema di formaggio, cospargiamo la superficie di altro Parmigiano grattugiato, mettiamo qualche fiocchetto di burro e cuociamo in forno a 200°C per 15 minuti fino a che si sarà formata una crosticina dorata.

La salsa che accompagna gli gnocchi alla parigina è chiamata Mornay: una variante della besciamella arricchita con il formaggio Gruyère.

Gnocchi gratinati con fonduta e pomodoro

per 4 persone

1 kg di **patate**, 200 g di **farina "00"**, 100 g di **prosciutto cotto**, 200 ml di **latte**, 150 g di **Gruviera** grattugiato, 100 g di **robiola** a tocchetti, 120 g di **Grana** padano, 200 g di polpa di **pomodoro**, 1 **uovo**, 70 g di **burro**, 2 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 1 ciuffo di **salvia**, **noce moscata**, **pepe** in grani, **sale**

Lessiamo le patate per 30 minuti; sbucciamole calde, passiamole allo schiacciapatate; aggiungiamo la farina, l'uovo, una presa di sale e impastiamo.

Dividiamo l'impasto, sul piano di lavoro, formando dei rotolini dello spessore di 1,5 cm; tagliamoli a tocchetti con una lunghezza di 2 cm, passiamoli sui rebbi di una forchetta e disponiamoli su un piano.

Scaldiamo il latte e, quando sarà quasi a bollore, abbassiamo, poi incorporiamo il Gruviera e la robiola, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo, saliamo, pepiamo e profumiamo con la noce moscata grattugiata.

Tritiamo il prosciutto con un coltello, poniamolo in una padella con l'olio, rosoliamolo, aggiungiamo la polpa di pomodoro e cuociamo per 15 minuti fino a ottenere una salsa consistente.

Scaldiamo 50 g di burro e rosoliamoci la salvia, finché le foglie saranno croccanti e dorate.

Lessiamo gli gnocchi in acqua salata e scoliamoli con un mestolo appena vengono a galla; poniamoli in una ciotola e condiamoli con la salsa di pomodoro, distribuiamoli in quattro pirofile imburrate, copriamo con uno strato di fonduta di formaggio, cospargiamo con il Grana e copriamo.

Cuociamo in forno a 220°C per 15 minuti, scopriamo e terminiamo la cottura per altri 10 minuti. Infine, decoriamo con la salvia e serviamo caldi.

Conchiglioni alla partenopea

per 4 persone

320 g di **conchiglioni**, 400 g di **pomodori**, 50 g di **olive** nere, 40 g di **Grana** padano grattugiato, 3 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 2 **cipolle**, 1 spicchio d'**aglio**, 1 cucchiaio di **capperi** in salamoia, 1 ciuffo di **finocchietto** selvatico, 1 manciata di **origano**, **pepe** in grani, **sale**

Mondiamo, sbucciamo e tritiamo finemente le cipolle; laviamo i pomodori sotto acqua fredda corrente, asciughiamoli delicatamente con un canovaccio e tagliamoli a dadini.

Facciamo scaldare l'olio in un tegame, soffriggiamoci l'aglio sbucciato, le cipolle tritate, quindi aggiungiamo i pomodori; aggiustiamo di sale e pepe, leviamo l'aglio e cuociamo a fuoco vivo per 10 minuti.

Lessiamo la pasta in acqua bollente salata, scoliamola al dente e uniamola direttamente alla salsa di pomodoro.

Facciamo saltare la preparazione su fiamma viva per un paio di minuti, aggiungiamo l'origano, il finocchietto selvatico e i capperi scolati dal liquido di conserva.

da ricordare

Completiamo con le olive tagliate a metà e mescoliamo finché tutto sarà ben amalgamato; poniamo quindi in pirofile monoporzione (o in una unica, se più comodo), cospargiamo con il Grana grattugiato e gratiniamo in forno a 180°C per 15 minuti.

Secondo la leggenda, Partenope, che da il nome a Napoli e a questa ricetta, era una delle Sirene che morì gettandosi in mare per l'insensibilità di Ulisse.

Tiella di conchiglioni

per 4 persone

16 **conchiglioni** giganti, 250 g di **mozzarella**, 100 ml di **panna**, 5 fette di **pane** al latte, 4 **pomodori** maturi, 40 ml d'**olio extravergine** di oliva, 40 g di **burro**, 2 **uova**, 2 cucchiai di **prezzemolo**, 1 mazzetto d'**erba cipollina**, foglie di **basilico**, **pepe** in grani, **sale**

Sbollentiamo i pomodori, sbucciamoli, priviamoli dei semi e tagliamoli a dadini. **Sgoccioliamo la mozzarella** e rendiamola a dadini. **Cuociamo i conchiglioni** in abbondante acqua salata, scoliamoli molto al dente, quindi passiamoli sotto l'acqua fredda. **Farciamo i conchiglioni** con i dadini di mozzarella e di pomodoro, qualche foglia di basilico spezzettata, un filo d'olio, sale, una macinata di pepe e leghiamoli con un filo d'erba cipollina. **In una ciotola sbattiamo le uova** con la panna, il prezzemolo, l'erba cipollina sminuzzata, sale e pepe, utilizzando una forchetta. **Tagliamo il pane al latte** a fette di circa 1 cm di altezza. **Imburriamo leggermente** una pirofila e ricopriamo il fondo con le fette di pane al latte, versiamo il composto di uova e disponiamoci sopra i conchiglioni. **Cuociamo in forno** già caldo a 180°C per 20 minuti finché saranno dorati; decoriamo.

La tièlla è una specialità gastronomica diffusa in molte regioni italiane, con notevoli varianti; il termine deriva dal latino tegella che indica un contenitore, uno scrigno (di bontà).

Linguine nere in busta

per 4 persone

300 g di **linguine nere**, 200 g di filetto di **salmone**, 2 ciuffi di **cerfoglio**, 1 ciuffo di **finocchietto**, 1 spicchio d'**aglio**, 1 **friariello**, 5 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, **pepe** in grani, **sale**

Laviamo e asciughiamo delicatamente il finocchietto, il friarello e il cerfoglio, sbucciamo l'aglio e tagliamo a dadini il filetto di salmone con un coltello.

In una padella scaldiamo 4 cucchiai d'olio e rosoliamo lo spicchio d'aglio con una parte delle erbe aromatiche.

Togliamo dal fuoco, filtriamo con un colino il soffritto e raccogliamolo in una ciotola; regoliamo sale e pepe.

Cuociamo le linguine e scoliamole al dente nella ciotola dell'olio, aggiungiamo il resto del trito e il salmone.

Tagliamo 4 rettangoli di carta da forno, ungiamoli leggermente, distribuiamo le linguine al centro e ripieghiamo i bordi verso l'interno, formando una busta.

Disponiamo le buste su una teglia e mettiamo in forno a 200°C per 10 minuti; serviamo le buste calde, leggermente aperte.

Per fare le linguine nere in casa uniamo all'impasto base (300 g di farina, 3 uova e sale) il contenuto della vescica d'inchiostro di almeno 2 seppie, diluito con un po' di acqua.

Cartoccio di spaghetti al limone

per 4 persone

320 g di **spaghetti**, 200 g di **pomodorini** Pachino, 80 g di mix di **verdure** per soffritto, 20 g di **fiori di cappero**, il succo di 1 **limone**, 2 cucchiai di **olio di oliva**, 1 spicchio d'**aglio**, **pepe** in grani, **sale**

In una casseruola doriamo in olio per qualche minuto le verdure per soffritto (carote, cipolla e sedano), quindi aggiungiamo lo spicchio d'aglio.
Togliamo l'aglio e aggiungiamo i pomodorini interi, il succo di limone, i capperi, sale e una macinata di pepe.
Facciamo cuocere per 10 minuti a fiamma dolce.
Lessiamo gli spaghetti in abbondante acqua salata e scoliamoli al dente; quindi passiamoli un attimo sotto acqua fredda per bloccare la cottura.
Condiamo gli spaghetti con il sugo preparato mescolando bene con un cucchiaio di legno.
Mettiamo il tutto in un foglio di alluminio, chiudiamo bene il cartoccio e cuociamo in forno già caldo per 10 minuti a 200°C.
Sforniamo e apriamo il cartoccio quindi condiamo con un filo di olio d'oliva e serviamo in tavola direttamente nel cartoccio.

da ricordare

Volendo, si possono aggiungere dei gamberetti sgusciati nel cartoccio oppure pezzetti di salmone.

Gratin di tortiglioni al salmone

320 g di **tagliolini** freschi, 80 g di **Parmigiano** reggiano, 50 g di **pangrattato**, 1 scatola di **salmone**, 1 **robiola**, 1 bicchiere di **latte**, **pepe rosa** in grani, **sale**

In una ciotola poniamo il salmone con la robiola e lavoriamo con un cucchiaio di legno; aggiungiamo alcuni grani di pepe rosa e ammorbidiamo la crema unendo il latte, poco per volta.

In una ciotola poniamo il pangrattato, un cucchiaino di grani di pepe rosa, il Parmigiano e un pizzico di sale.

Lessiamo i tagliolini in acqua salata, scoliamoli al dente e condiamoli con il composto al salmone amalgamando bene con un cucchiaio di legno.

Disponiamo uno strato di tagliolini sul fondo di quattro pirofile imburrate, distribuiamoci sopra il composto di Parmigiano e cuociamo in forno a 200°C per 20 minuti coprendo ogni pirofila con un foglio di alluminio.

Eliminiamo la copertura e gratiniamo a 220°C per altri 10 minuti.

da ricordare

Sforniamo e serviamo senza far raffreddare.

Il pepe rosa è piuttosto delicato e il suo aroma è dolce e speziato, con delle note di limone, perfetto quindi per insaporire piatti a base di pesce; inoltre favorisce la digestione.

Cocottine di tagliolini al limone

per 4 persone

Per i tagliolini: 4 uova, 400 g di farina "00", 1 limone non trattato, sale
Per il condimento: 30 g di burro, 1 scalogno, 2 limoni, 150 g di panna da cucina, 50 ml vino bianco secco, 60 g di Parmigiano grattugiato, 20 g di semi di papavero, sale

Sulla spianatoia, versiamo la farina a fontana e uniamo le uova, la scorza di limone e un pizzico di sale.
Mescoliamo con la forchetta e con le mani fino a ottenere un impasto liscio, ben sodo e compatto; stendiamo la pasta con il matterello in una sfoglia molto sottile che non dovrà essere superiore ai 3 mm.
Mettiamo quindi la pasta su un canovaccio infarinato e con questo aiutiamoci ad arrotolarla su sé stessa.
Con un coltello dalla lama lunga e liscia, affettiamo il rotolo di pasta in fette di 3 mm di spessore al massimo, spolverizziamo con farina e srotoliamo i nostri tagliolini.
In una padella antiaderente scaldiamo il burro, uniamo lo scalogno tritato, spruzziamo il soffritto con il vino bianco e lasciamo sfumare.
Aggiungiamo la polpa di un limone pelato a vivo e il suo succo spremuto.
Cuociamo per 10 minuti, quindi uniamo la panna e regoliamo di sale.
Lessiamo al dente i tagliolini e condiamoli con il sugo al limone.
Distribuiamo in singole cocottine, cospargiamo con scorzette di limone, Parmigiano e semi di papavero.
Mettiamo in forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti.

Possiamo sostituire la pasta fresca al limone con dei normali tagliolini già pronti, oppure con la pasta "paglia e fieno".

Ziti al forno con polpette

per 4 persone

350 g di **ziti**; 250 g di polpa di **manzo** tritata; 350 g di passata di **pomodoro**; 20 g di **farina "00"**; 40 g di **Parmigiano**; 50 g di **mollica** di pane; 30 g di **burro**; 10 ml di **latte**; **olio extravergine** d'oliva q.b.; 200 ml di **brodo** di carne; 50 ml di **vino bianco**; 1 **uovo**; un ciuffo di **prezzemolo**, qualche foglia di **basilico**, **pepe**, **sale**

In una padella rosoliamo in poco olio metà della polpa di manzo tritata, sfumiamo con il vino bianco e uniamo la passata di pomodoro.
Continuando a mescolare con un cucchiaio di legno uniamo il brodo, il basilico, regoliamo con sale e pepe e cuociamo per circa 1 ora.

Prepariamo le polpette mettendo in una terrina la carne rimasta, l'uovo, il prezzemolo tritato, la mollica di pane ammorbidita nel latte e strizzata regolando con sale e pepe.
Passiamo le polpette nella farina bianca, poi friggiamole in olio d'oliva.
Quando saranno cotte uniamole al ragù.
Cuociamo gli ziti al dente, scoliamoli e mettiamoli in una teglia imburrata alternandoli al ragù con le polpettine formando almeno 2 strati; in ultimo spolverizziamo di Parmigiano.
Doriamo il tutto in forno caldo a 180°C per 10 minuti circa e serviamo caldo.

Possiamo arricchire il piatto aggiungendo fettine di mozzarella sull'ultimo strato della preparazione, prima di mettere in forno.

Zitoni con piselli e funghi

per 4 persone

320 g di **zitoni**, 350 g di passata di **pomodoro**, 100 g di **pisellini**, 30 g di **farina "00"**, 20 g di **funghi** secchi, 15 g di **burro**, 350 ml di **latte**, 2 **cipollotti**, foglioline di **timo** q.b., **pepe** in grani, **sale**

Lessiamo i pisellini al dente in acqua salata.
In una ciotola mettiamo i funghi in ammollo con acqua tiepida per 10 minuti, poi strizziamoli delicatamente e passiamoli in un pentolino con i cipollotti tritati finemente e le foglioline di timo.
Uniamo il pomodoro e portiamo a cottura il sugo per 10 minuti.
Prepariamo una besciamella mettendo il burro a scaldare senza farlo scurire, incorporiamo la farina e versiamo il latte caldo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Portiamo a ebollizione, regoliamo di sale e mettiamo una macinata di pepe; lasciamo addensare qualche minuto, senza smettere di mescolare.
Ungiamo leggermente la pirofila con l'olio d'oliva.
Lessiamo gli zitoni a metà cottura, scoliamoli e distribuiamoli in una teglia ricoperta da carta da forno alternando strati di pasta a strati di condimento, aggiungiamo i piselli e ricopriamo con la besciamella.
Cuociamo in forno a 180°C per 25 minuti.

da ricordare

Gli zitoni originali sono lunghi cilindri di pasta di grano duro che prima di cucinare bisogna spezzare, rigorosamente con le mani, della lunghezza che serve perché entrino in pentola.

Cupola di ziti

per 4 persone

300 g di **ziti**, 50 g di **Parmigiano** reggiano, 80 g di **pancetta** dolce a fette, **olio extravergine** d'oliva, 200 g di **fave**, 200 g di **piselli** surgelati, scorza di 1 **limone**, sale
Per la besciamella: 300 ml di **latte**, 30 g di **farina**, 30 g di **burro**, **sale** e **pepe**, **noce moscata**

da ricordare

Se le fave sono fresche sbollentiamole qualche secondo, facciamole raffreddare ed eliminiamo la pellicina esterna dura. Tagliamo la pancetta in strisce e, poi, a quadratini.
In un padellino facciamo rosolare la pancetta con un poco di olio, aggiungiamoci le fave e i piselli, saliamo e continuiamo la cottura per una ventina di minuti.
Prepariamo la besciamella sciogliendo il burro e versandoci la farina.
Portiamo a ebollizione il latte, saliamo, pepiamo e aggiungiamo noce moscata.
Quando è caldo versiamoci il roux di burro e farina e, con la frusta, sciogliamo eventuali grumi, cuociamo fino a bollore.
In una pentola con acqua salata cuociamo gli ziti molto al dente.
Scoliamoli e trasferiamoli in una terrina in cui condirli con la besciamella, il Parmigiano grattugiato e la scorza di limone.
Foderiamo uno stampo a cupola con carta da forno bagnata e strizzata e, con delicatezza, rivestiamo tutta la parete con gli ziti conditi, partendo dal fondo e risalendo lungo le pareti.
Versiamo sul fondo dello stampo generoso condimento di fave e piselli, poi intervalliamo con ziti e ancora fave e piselli fino a completo riempimento dello stampo.
Chiudiamo con uno strato compatto di ziti e cuociamo in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti.
Quando è pronto lasciamo raffreddare, poi sformiamo e serviano tagliando a fette.

Meglio preparare questo sformato il giorno prima e farlo riposare in frigo in modo che si compatti, poi scaldarlo in forno solo prima di servirlo.

Torta di spaghetti

per 4 persone

350 g di **spaghetti**, 100 g di **tonno** al naturale, 200 g di **Parmigiano** grattugiato, 20 ml di **olio extravergine** d'oliva, 1 **uovo** fresco + 1 **sodo**, 3 **pomodori** ramati, 1 ciuffo di **erba cipollina**, **pepe**, **sale**

In una ciotola capiente sbattiamo l'uovo, uniamo il Parmigiano, l'erba cipollina tritata finemente e regoliamo di sale e pepe.
Lessiamo al dente gli spaghetti, poi passiamoli sotto acqua fredda corrente per fermarne la cottura.
Scoliamoli bene, condiamoli con un filo di olio e uniamoli all'uovo sbattuto.
Scottiamo e peliamo i pomodori, priviamoli dei semi, tagliamoli a pezzetti.
Spezzettiamo l'uovo sodo sgusciato e tagliuzziamo il tonno
Foderiamo una teglia a cerniera con carta da forno e distribuiamo sul fondo metà della pasta, copriamo con pezzetti di uovo sodo, tonno e pomodori, terminiamo con la rimanente pasta.
Compattiamo bene la torta con il dorso di un cucchiaio e cuociamola in forno a 200°C per 20 minuti.
Sforniamo, apriamo la cerniera e serviamo guarnendo con erba cipollina.

Questo è un timballo di pasta leggero ma possiamo arricchirlo a volontà unendo verdure, oppure cozze.

Timballini di tagliatelle rosse

per 4 persone

400 g di **tagliatelle rosse**, 100 g di **Emmental**, 25 g di **farina**, 60 g di **burro**, 300 ml di **latte**, 2 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 1 **peperone** giallo, 1 rametto di **rosmarino**, 1 **peperoncino** piccante, **pepe** in grani, **sale**

Laviamo e puliamo il peperone, riduciamolo a dadini e rosoliamoli per 15 minuti in una casseruola con olio e aghi di rosmarino.

A cottura ultimata aggiungiamo il sale e una macinata di pepe.

In un pentolino a fondo spesso fondiamo il burro senza fargli prendere colore, uniamo la farina, il latte caldo e cuociamo la besciamella per 10 minuti mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Togliamo dal fuoco, aggiungiamo un pizzico di sale, pepe e l'Emmental a grosse scaglie; mescoliamo con un cucchiaio di legno fino a scioglierlo completamente.

Lessiamo le tagliatelle rosse (se le abbiamo preparate in casa avremo aggiunto 50 g di passata di pomodoro all'impasto) bene al dente e condiamole con la crema di peperoni, poi aggiungiamo la besciamella e amalgamiamo.

Ungiamo con il burro rimasto gli stampini monoporzione da forno, riempiamoli con le tagliatelle e facciamo dorare in forno a 180°C per 15 minuti.

Sformiamo i timballini e decoriamo con peperoncino e rosmarino prima di servire.

da ricordare

Se l'Emmental non ci piace possiamo sostituirlo con della Fontina, del Caciocavallo o della scamorza affumicata... tutti sapori decisi per un piatto saporito e piccante.

Timballini di lasagnette ai piopparelli

per 4 persone

320 g di **lasagnette**, 300 g di **funghi piopparelli**, 300 g di **pomodori** maturi, 150 g di **Parmigiano**, 100 g di **burro**, 2 cucchiai d'**olio extravergine** d'oliva, 1 **cipolla**, 2 spicchi d'**aglio**, **erba cipollina**, **pepe**, **sale**

In una padella sbollentiamo i pomodori, scoliamoli, sbucciamoli e tritiamone la polpa.
Soffriggiamo in 30 g di burro e 2 cucchiai d'olio, la cipolla affettata sottile e l'aglio intero.
Uniamo la polpa di pomodoro e facciamo cuocere per 10 minuti.
Dopo aver pulito bene i funghi, affettiamoli e uniamoli alla salsa, aggiustiamo di sale, pepe ed erba cipollina. Ultimiamo la cottura a fuoco basso.
Facciamo bollire abbondante acqua salata con un cucchiaio d'olio, tuffiamoci le lasagnette poi scoliamole al dente.
Sistemiamo le lasagnette, condite con burro e Parmigiano, in 4 stampini imburrati; quindi mettiamoli in forno già caldo a 200°C per qualche minuto.
Sformiamo i timballini di lasagne direttamente nei singoli piatti e condiamoli con il sugo di funghi ben caldo.
Decoriamo con erba cipollina e scaglie di Parmigiano.

Il piopparello, volgarmente conosciuto anche come pioppino, è uno dei più gustosi, profumati e apprezzati funghi commestibili; in natura cresce sui ceppi delle latifoglie ma ormai è comunemente coltivato.

Cavatappi agli spinaci e pinoli

per 4 persone

350 g di **cavatappi**, 200 g di **robiola** fresca, 900 g di **spinaci** in foglia, 200 g di **pomodorini** secchi, 1 manciata di **pinoli**, 1 cucchiaio di **prezzemolo** tritato, 3 cucchiai di **latte**, 1 spicchio d'**aglio**, **Parmigiano** grattugiato q.b., **burro** q.b., **sale**

Sgoccioliamo i pomodori secchi dal loro olio di conservazione e, su un tagliere, tagliamoli a pezzetti, poi mondiamo e laviamo gli spinaci e tritiamoli grossolanamente con una mezzaluna.

In una ciotola capiente mettiamo la robiola, il prezzemolo e mescoliamo con un cucchiaio di legno; aggiungiamo i pomodori secchi e il latte, continuando a mescolare fino a ottenere una crema.

In una padella facciamo dorare l'aglio in camicia nel burro e facciamoci insaporire gli spinaci.

Eliminiamo l'aglio, aggiungiamo i pinoli, lasciamo cuocere qualche minuto, saliamo e spegniamo il fuoco.

Lessiamo la pasta in abbondante acqua salata, scoliamola al dente e condiamola con la crema e disponiamola a strati, in una pirofila, alternandola con gli spinaci.

Spolveriamo con il Parmigiano e gratiniamo in forno a 180°C per 15 minuti; quindi togliamo dal forno e serviamo ben calda.

Questo formato di pasta a forma di molla è conosciuto anche come "celentani"; pare infatti che sia stato creato in onore di Adriano Celentano, detto "il molleggiato".

Chiocciole gratinate con verdura

per 4 persone

320 g di **chiocciole**, 400 g di **verdure** miste (**carote**, **piselli**, **fagioli verdi**), 200 ml di **panna**, 40 g di **pangrattato**, ½ **cipolla** rossa, **olio extravergine** di oliva, **pepe verde** in grani, **sale**, **pepe nero**

da ricordare

Su un tagliere tritiamo finemente la cipolla, poi facciamola appassire, a fuoco basso, in una padella antiaderente con l'olio senza farla colorire, mescolando con un cucchiaio di legno.

Scoliamo le verdure dal loro liquido di conservazione (se sono in scatola) oppure laviamole e tagliamole a pezzetti; facciamole poi insaporire nel soffritto per 5 minuti e regoliamo con sale e una macinata di pepe nero.

In un tegame facciamo ridurre la panna per 5 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno a fuoco vivace e salando leggermente.

Lessiamo molto al dente le chiocciole in abbondante acqua bollente salata, scoliamole e passiamole sotto acqua fredda per bloccare la cottura, trasferiamole in una ciotola, condiamole con le verdure, poi con la panna, quindi poniamo il tutto in una pirofila.

Spolverizziamo con il pangrattato, aggiungiamo qualche grano di pepe verde e facciamo gratinare a 200°C per 10 minuti; serviamo ben caldo.

Il mix di verdure può cambiare in base alla stagione, meglio, infatti, che siano fresche e croccanti.

Pasta al forno con i broccoli

per 4 persone

340 g di **mezze maniche**, 2 **cipollotti**, 1 mazzetto di **basilico**, 200 ml di **panna**, 500 g di cimette di **broccoli**, **olio** extra vergine, **sale** integrale e **pepe**, 20 g di **Parmigiano** reggiano, 40 g di **pinoli**

Puliamo i cipollotti, affettiamoli e facciamoli rosolare in una padella con 4 cucchiai di olio.
Aggiungiamo le cimette di broccolo lavate, regoliamo di sale e pepe e cuociamo a fuoco medio per 10 minuti con due mestolini di acqua.
Stacchiamo le foglie di basilico, laviamole, asciughiamole e frulliamole nel mixer con 2/3 delle cimette di broccolo.
Aggiungiamo il Parmigiano, la panna e frulliamo ancora, fino a ottenere una crema omogenea.
Cuociamo la pasta in abbondante acqua bollente salata, scoliamola a metà cottura e condiamola con la crema di broccolo.
Prepariamo la pirofila ungendola leggermente di olio, versiamoci la pasta, livelliamola e spolverizziamola con i pinoli e, a piacere, altro Parmigiano.
Trasferiamo la pasta in forno preriscaldato a 180°C e lasciamola cuocere e dorare per circa 35 minuti.
Facciamola poi riposare per qualche minuto prima di servire.

da ricordare

Timballo di pasta alla calabrese

per 8 persone

500 g di **pasta di pane**, 2 cucchiai di **farina**, 500 g di **pasta corta**, 1 **cipolla** piccola, 1 kg di passata di **pomodoro**, 6 **uova**, 300 g di **salsiccia** calabrese, 200 g di **Caciocavallo** affettato + 100 g grattugiato, 5 rametti di **origano** fresco, 8 cucchiai di **olio extravergine**, 3 cucchiai di **olio d'oliva**, **sale** e **pepe**

Tritiamo la cipolla, facciamola soffriggere in 5 cucchiai di olio, uniamo la passata e l'origano, sale e pepe.
Facciamo cuocere per 30 minuti; a fine cottura eliminiamo l'origano.
Facciamo rassodare 5 uova, sgusciamole, poi tagliamole a spicchi.
Facciamo lessare la pasta corta in acqua salata.
Mettiamo la pasta di pane sul piano infarinato e incorporiamo l'olio rimasto; dividiamola in 2 parti, una più grande dell'altra e stendiamole con il matterello allo spessore di 3-4 mm.; ungiamo una teglia e foderiamola con la sfoglia più grande lasciandola uscire dai bordi.
Dalla sfoglia più piccola ritagliamo un disco del diametro della teglia (i ritagli serviranno per la decorazione).
Sbattiamo il tuorlo con dell'olio; scoliamo la pasta e condiamola con metà salsa e metà formaggio.
Bucherelliamo la pasta nella teglia e versiamo la pasta a strati condendo ogni strato con altra salsa, formaggio grattugiato, caciocavallo a fettine, pezzi di salsiccia calabra spellata e uova sode.
Chiudiamo il timballo con la seconda sfoglia e ripiegando la pasta in eccesso dei bordi; con un po' di tuorlo spennelliamo la superficie e decoriamola con i ritagli di pasta, facciamo cuocere in forno caldo a 200°C per 25, 30 minuti; lasciamo raffreddare prima di servire.

Nuvole al cartoccio

per 4 persone

300 g di **pasta** formato nuvole, 100 g di **salsiccia** (al finocchio), 10 g di **semi di finocchio**, 100 g **Parmigiano** grattugiato, 1 bicchiere di **panna** liquida, ½ bicchiere di **brandy**, 2 cucchiai d'**olio extravergine** d'oliva, 2 **porri**, **pepe**, **sale**

Laviamo i porri e affettiamoli a rondelle sottili.

In una padella scaldiamo un cucchiaio d'olio, uniamo i porri e lasciamoli rosolare a fiamma bassa.

Aggiungiamo poi la panna e cuociamo con il coperchio per 10 minuti.

Togliamo la pelle alla salsiccia (possibilmente del tipo aromatizzata al finocchio) e facciamola a pezzettini, quindi rosoliamola in un'altra padella per 5 minuti, con un po' di olio, a fiamma media.

Sfumiamo con il brandy, quindi versiamo il tutto nella padella dei porri, amalgamando e aggiungendo un po' di pepe.

Cuociamo le nuvole in abbondante acqua salata e scoliamole molto al dente.

Scaldiamo il forno a 220°C, mentre condiamo la pasta con metà del composto preparato.

Rivestiamo di carta da forno una teglia e mettiamo dentro la pasta condita, coprendola con il composto rimasto e spolverizzando con Parmigiano e semi di finocchio.

Chiudiamo il cartoccio e passiamo in forno per 5 minuti, sforniamo, portiamo in tavola e apriamo il cartoccio solo al momento di servire.

La pasta a nuvole ha una curiosa forma elicoidale che ben si addice a questo sugo, ciò non toglie che possiamo usare qualsiasi altro formato di pasta corta.

Farfalle gratinate ai pistacchi

per 4 persone

320 g di **farfalle**, 100 g di **pistacchi** di Bronte, 100 g di **robiola**, 100 g di **Crescenza**, 100 g di **Pecorino** semi stagionato, 40 g di **Parmigiano** reggiano grattugiato, 200 ml di **latte**, 30 g di **burro**, **noce moscata**, **pepe** in grani, **sale**

Eliminiamo la crosta al Pecorino, tagliamolo a fettine sottili e poniamole in una casseruola con la robiola, la Crescenza e il Parmigiano; aggiungiamo il latte e scaldiamo a fiamma bassa. **Mescoliamo con un cucchiaio** di legno fino a quando i formaggi saranno completamente sciolti e formeranno una crema omogenea. Regoliamo con sale e pepe, aggiungiamo una grattugiata di noce moscata e teniamo la fonduta in caldo. **Sgusciamo i pistacchi**, scottiamoli in acqua bollente per 3 minuti, scoliamoli ed eliminiamo la pellicina che li riveste strofinandoli con un canovaccio. **Conserviamo 2 cucchiai** di pistacchi interi, tritiamo gli altri con un mixer e aggiungiamoli alla fonduta amalgamando con un cucchiaio. **Cuociamo la pasta** in abbondante acqua bollente salata, scoliamo a metà cottura e condiamo con la fonduta, dividiamo il tutto in 4 cocottine imburrate, cospargiamo con i pistacchi rimasti e mettiamo a gratinare a 200°C per 25 minuti, fino a doratura.

Più del 90% della produzione italiana di pistacchio proviene dalla zona di Bronte, in provincia di Catania, ed è un prodotto apprezzato e conosciuto in tutto il mondo.

Caramelle di penne alle zucchine

per 4 persone

320 g di **penne**, 400 g di **zucchine** con fiori, 2 **cipollotti**, 150 g di **ricotta** dura, 100 ml d'**olio extravergine** di oliva, 2 **porri**, **pepe** in grani, **sale**

Laviamo le zucchine, tagliamo il corpo a rondelle e i fiori a striscioline.
Tagliamo i porri a fettine.
In una padella scaldiamo a fiamma moderata 100 ml d'olio e facciamo ammorbidire per alcuni minuti i cipollotti aggiungendo due cucchiai d'acqua calda.
Uniamo le zucchine, saliamo, mescoliamo, mettiamo il coperchio e lasciamo insaporire per qualche minuto.
Lessiamo la pasta, scoliamola molto al dente, prima del termine di cottura e condiamola con il sugo di zucchine.
Prepariamo i cartocci ritagliando dalla carta da forno quattro rettangoli in cui disporre al centro una porzione di pasta condita, cospargiamo con le striscioline dei fiori di zucchina, con scaglie di ricotta e olio a piacere.
Chiudiamo i cartocci a caramella, leghiamo con spago da cucina le estremità e mettiamoli su una placca da forno.
Cuociamo a 190 °C per 15 minuti, sforniamo, apriamo le caramelle, aggiungiamo dell'altra ricotta, una macinata di pepe e serviamo.

da ricordare

Volendo, possiamo sostituire le zucchine con delle melanzane aggiungendo anche, se piace, del sugo di pomodoro.

Mezze maniche gratinate ai formaggi

per 4 persone

400 g di **mezze maniche**, 300 g di **mozzarella**, 50 g di **Gorgonzola**, 500 g di **Taleggio**, 100 g di **Parmigiano** reggiano grattugiato, 30 g di **burro**, ½ l di **besciamella**, **sale** fino, **pepe** macinato

Tagliamo la mozzarella a piccoli cubetti, poi tagliamo anche il Gorgonzola e il Taleggio a pezzettoni.
Versiamo la besciamella in un pentolino fondo e facciamola scaldare mescolando lentamente.
Quindi aggiungiamo, prima, i pezzi di Gorgonzola, poi il Taleggio e solo alla fine i cubetti di mozzarella.
Insaporiamo con mezzo cucchiaino di sale, una abbondante grattugiata di pepe e teniamo al caldo.
Intanto cuociamo le mezze maniche al dente, in abbondante acqua salata.
Prepariamo una pirofila ungendone il fondo e le pareti con il burro; scoliamo la pasta e versiamola nella pirofila imburrata, quindi copriamola con uno strato uniforme di besciamella ai formaggi.
Spolveriamo bene il tutto con il Parmigiano grattugiato e mettiamo in forno già caldo a 200°C per 15 minuti.

Per rendere più cremosa la pasta si può aggiungere panna al composto. Per renderla più saporita, invece, possiamo sostituire il Taleggio con la Scamorza affumicata.

Paccheri ripieni con fonduta al pesto

per 4 persone

12 **paccheri giganti**, 250 g di **ricotta** di pecora, 8 **pomodori secchi**, 30 g di **Parmigiano** grattugiato, 30 ml di **olio extravergine** d'oliva, **sale** - **Per la fonduta:** 250 ml di **latte**, 30 g di **burro**, 20 g di **fecola** di patate, 100 g di **pesto** pronto, 20 g di **pinoli** sgusciati, 100 g di **Grana** padano, 1 mazzetto di **erba cipollina**, **sale**

Prepariamo la farcia mescolando la ricotta con i pomodori secchi spezzettati, il Parmigiano e l'olio d'oliva.

In un pentolino scaldiamo il burro miscelando con la fecola di patate, quindi aggiungiamo il latte, il sale e cuociamo per alcuni minuti finché non si addensa.

Una volta ottenuta la salsa, fuori dal fuoco, uniamo il Grana e il pesto mescolando energicamente con un cucchiaio di legno.

In un altro padellino facciamo tostare i pinoli sino a dorarli, quindi lessiamo i paccheri al dente e scoliamoli delicatamente per non romperli.

Appena tiepidi farciamoli con la crema di ricotta e pomodori.

Leghiamoli a tre a tre con uno stelo di erba cipollina annodato, disponiamoli in piedi su di una pirofila e passiamoli in forno per 10 minuti a 200°C.

Una volta sfornati serviamo i blocchetti da 3 paccheri su una base di fonduta e decorati con i pinoli tostati.

I paccheri sono una delle tante specialità tipiche di Gragnano, comune dell'hinterland di Napoli considerato capitale mondiale della pasta.

Paccheri al coccio

per 4 persone

350 g di **paccheri**, 200 g di **speck**, 600 ml di passata di **pomodoro**, ½ l di **latte**, 40 g di **burro**, 2 cucchiai di **farina**, 2 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 3 cucchiai di **vino bianco**, 2 **scalogni**, 2 bustine di **zafferano**, **noce moscata**, 1 mazzetto di **aneto**, **pepe** in grani, **sale**

Tritiamo gli scalogni e rosoliamoli in una casseruola con poco olio, uniamo lo speck tagliato a listarelle e cuociamo per un minuto mescolando.

Sfumiamo con il vino, versiamo la passata di pomodoro e un mestolo d'acqua tiepida, saliamo, pepiamo, profumiamo con metà aneto e proseguiamo la cottura a fuoco basso per 10 minuti.

da ricordare

Prepariamo una besciamella con 30 g di burro, la farina e il latte caldo; saliamo, profumiamo con un trito dell'aneto rimasto, una grattugiata di noce moscata e lasciamo raffreddare.

Lessiamo i paccheri in acqua salata con l'aggiunta di poco olio e zafferano e scoliamo al dente.

Imburriamo il tegame, sistemiamoci la pasta in piedi, condiamola all'interno con il sugo di speck e copriamo con la besciamella, pepiamo e passiamo in forno a 180°C per 20 minuti.

Un tempo i paccheri erano considerati la pasta dei poveri perché ne bastavano pochi per riempire il piatto; furono però presto apprezzati anche dai nobili e dallo stesso re di Napoli.

Nel prossimo numero

DOLCI ALLA FRUTTA DI PRIMAVERA

BONTÀ, GUSTO E CREATIVITÀ NELLA FRITTURA.

IN EDICOLA DAL **15 MAGGIO**

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 € COTTO&CRUDO.it
www.cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:

Dolce DOLCE

Torte della Nonna Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie:©adobestock.com, archivio Cigra

Sprea S.p.A.

Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea (Vice Presidente), Denis Curti, Alessandro Agnoli, Stefano Spagnolo

CONCESSIONARIA PUBBLICITÀ

Spreadv Sprea ADV Srl - Tel. 02 92432244 - pubblicita@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL

Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: arretrati@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS

Gabriella Re: tel . 02 92432262 - international@sprea.it

REDAZIONE

Art director: Silvia Taietti

Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian

Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali , Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio, Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Laura Galimberti, Michela Lampronti, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Virginia Argiero, Irene Citino, Sara Palestra, Danilo Chiesa - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.

Direttore responsabile: Luca Sprea
Distributore per l'Italia:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate - ISSN: 1974-1537
Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno

Lasagna al pesto

Lasagne ai fiori di zucca

Lasagnette con crema di topinambur

Cannelloni ricotta e spinaci

Cannelloni con erbette e gorgonzola

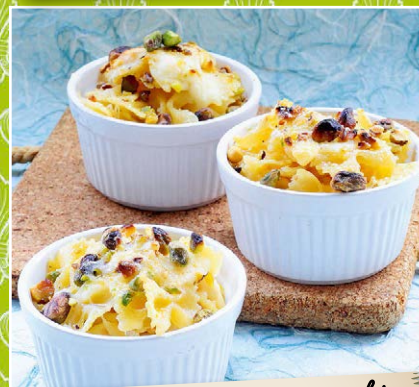
Cannelloni con ragù di pollo

Mezze penne in crosta ai tre caci

Torta di spaghetti

Paccheri ripieni con fonduta al pesto

Pasta con i broccoli

Paccheri al coccio

Farfalle gratinate ai pistacchi

CUCINA TRADIZIONALE - N. 67 - BIMESTRALE - € 3,90
90067
9 771974 153009
P.I. 15-03-2019 APRILE/MAGGIO

Prezzo estero: LUX € 6,90 - PT (Cont.) € 6,90 - BE € 7,00 - ES € 7,00 - F+PM € 8,50 - AUT € 8,90 - DE € 8,90 - CH CHF 9,50 - CH Ticino CHF 8,90